JACKOWSKI

Maszyny i piece piekarskie

KATALOG PRODUKTÓW 2019/20

WYPIEKAJ
TAK PYSZNIE
NA NASZYCH MASZYNACH

JACKOWSKI
Maszyny i piece piekarskie

Glimek baking system

SVEBA DAHLEN

HOBA

Firma Jackowski Maszyny i Piece Piekarskie istnieje na polskim rynku od 2003 roku. Zajmujemy się sprzedażą maszyn i pieców do piekarni, cukierni oraz restauracji.

Swoją działalność rozpoczęliśmy od współpracy ze szwedzkim producentem pieców piekarskich, firmą SVEBA-DAHLEN. Obecnie jesteśmy wyłącznym przedstawicielem w Polsce firm SVEBA-DAHLEN, GLIMEK AB oraz HOBA b.v.

Jackowski Sp. z o.o. posiada swoją siedzibę w Chomęcicach koło Poznania, do której odwiedzenia serdecznie Państwa zapraszamy.

Nasi pracownicy służą pomocą i doradztwem przy doborze urządzeń do indywidualnych potrzeb technologicznych. Celem naszej działalności jest wdrażanie w polskim przemyśle piekarskim i cukierniczym najnowszych technologii produkcji oraz świadczenie usług i sprzedaż maszyn najwyższej jakości.

Sveba-Dahlen AB od 1948 roku zajmuje się projektowaniem i produkowaniem wysokiej jakości pieców przeznaczonych zarówno dla małych, średnich jak i dużych przemysłowych zakładów piekarskich. W związku z wieloletnią tradycją, doświadczeniem, badaniami i ciągłym udoskonalaniem stosowanych technologii oraz metod wytwarzania, Sveba-Dahlen jest dziś liderem w zakresie produkcji pieców obrotowych i modułowych. Ponadto w ofercie firmy znajdują się również piece sklepowe, tunelowe, piece do pizzy oraz garownie.

Glimek AB jest jednym z wiodących na świecie producentów szerokiej gamy maszyn i wyposażenia dla piekarń. Firma powstała w latach 40-tych zeszłego stulecia. Dzięki szerokiej gamie maszyn firma Glimek jest w stanie w sposób kompleksowy zaspokoić wszelkie potrzeby piekarzy. Glimek jest jedną z nielicznych światowych firm produkujących linie do produkcji chleba.

Holenderska firma Hoba b.v. jest producentem przemysłowych linii krojąco-pakujących. Elastyczne podejście do indywidualnych potrzeb klienta oraz szeroki asortyment i wysoka jakość produkowanych urządzeń sprawia, że Hoba jest obecnie wiodącym wytwórcą tego typu maszyn na świecie. Firma posiada już ponad pięćdziesięcioletnie doświadczenie w budowaniu systemów krojąco-pakujących.

Na polskim rynku reprezentujemy również firmy Jac Belgia, Daub Holandia, Tekno Stamap Włochy, VMI Francja i Baktec Holandia.

Unikalne, opatentowane rozwiązania techniczne stosowane w naszych urządzeniach, decydują o ich wysokiej jakości i niezawodności. Montaż i uruchomienie wykonywane jest przez naszych techników. Jackowski Sp. z o.o. dysponuje samochodami serwisowymi z wyspecjalizowanym personelem do montażu i naprawy wszystkich oferowanych urządzeń. Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny świadczony jest na terenie całego kraju, siedem dni w tygodniu, 24h na dobę.

Wiosną 2018 r. nastąpiła zmiana właściciela firmy. Prezesem został długoletni pracownik Maciej Lewandowski.

Serdecznie zapraszamy Państwa do kontaktu z nami, zapoznania się z naszą ofertą oraz rozpoczęcia współpracy, która przyniesie obydwu stronom wymierne korzyści.

JAC

DAUB

TEKNO STAMAP

VMI LINXIS GROUP

BAKTEC

SPIS TREŚCI

SVEBA DAHLEN

Piece

Panel dotykowy do pieców Sveba Dahlen z opcją Sveba Connect 4
Piece obrotowe S-series 5
Piece obrotowe C-series 6
Piece obrotowe V-series 8
Piece obrotowe I-series 10
Tunelowy piec do wypieku pizzy 11
Piece do pizzy P-series 12
Pizza Classic 13
Piece modułowe D-series 14
Komora garownicza DJ 15

Komory garownicze, chłodnio-garownie, garownie z mrożeniem

Fermatic Q4 16
Agregat garowniczy FCC, Smartbox 18

Piece tunelowe

Cyklotermiczny piec tunelowy 19

GLIMEK

Dzielarki ssące

SD-180 20
SD-300 21
SD-600 22

Zaokrąglarka stożkowa

CR-360 23

Transportery kolebkowe

CE-100 24
CE-300 24

Międzygarownie

ICP 25
IPP 26

Wydłużarki

MO-300 27
MO-881 28

Linie do produkcji chleba

Straight Dough Line 29
ICP Bread Line 30
Flexible Bread Line 31
Industrial Bread Line 32

Wywrotnice

Wywrotnica BL 33

HOBA

Systemy krojąco-pakujące

Przemysłowa krajalnica HSA-5 z nożami ósemkowymi 34
Przemysłowa krajalnica HSA-2 z nożami ósemkowymi 35
Przemysłowa krajalnica do bułek HSC 36
Przemysłowa krajalnica HSB 36
Automatyczna maszyna pakująca HBS 37
Transporter klipsujący HPL-20 38
Transporter zamykający HTA-15 39
Transporter zamykający HTA-15S 39
Kompletne linie krojąco-pakujące 40

DAUB

Dzielarko-zaokrąglarki 42

JAC

Dzielarka do luźnych ciast 43
Bagieciarka 43
Krajalnice 44

VMI

Miesiarki spiralne

MAG PRO 60-200 46
MAG-R PRO 80-200 46
SPI AV ACCESS 220 - 400 47

BAKTEC

Dozowniki - mieszacze do wody 48
Schładzacze do wody 48

TEKNO STAMAP

Miksery planetarne 10, 20, 40, 60 l 49
Miksery planetarne 80, 100, 120, 160, 200 l 50
Wywrotnice do dzież 40 i 60 litrów 50
Rogalikarka 50
Wałkownice do ciasta 51

PANEL DOTYKOWY DO PIECÓW SVEBA DAHLEN Z OPCJĄ SVEBA CONNECT

Nieograniczone możliwości kontroli wypieku.

Sveba Connect

part of Middleby Connect

Czy chcesz zwiększyć zyskowność Twojej firmy, umocnić własną markę na rynku i w tym samym czasie zapewnić dobrej jakości produkt? Sveba Connect pomoże Ci w tym! Stosując nowoczesne technologie i podłączenie pieców do serwisu Sveba Connect zyskujesz dostęp do szerokiej gamy narzędzi, które dają pełną kontrolę nad procesem wypieku: w każdym miejscu, o każdej porze kontrolujesz co tylko zechcesz.

PRZYJAZNY W OBSŁUDZE

Łatwy do nauczenia & prosty w użyciu

CENNE INFORMACJE

Zbieraj statystki, zapisuj dane, otrzymuj przydatne powiadomienia i wiele więcej

ZYSKAJ KONTROLĘ

Otrzymuj informacje o zużyciu energii Twojego pieca, wydajności i obsłudze

OSZCZĘDZAJ CZAS I PIENIĄDZE

Zapisuj i dziel się swoimi przepisami z innymi, aktualizuj oprogramowanie za pomocą jednego kliknięcia, zwiększaj wydajność wypieku przy pomocy zebranych danych i statystyk

WYPIEK RĘCZNY:

- Wszystkie komendy w języku polskim.
- Ekran panelu jest przejrzysty, układ funkcji – logiczny: czas wypieku, temperatura, czas zaparowania, otwieranie i zamykanie luftu.
- Zarówno panel jak i piec błyskawicznie reagują na wprowadzane zmiany parametrów.
- Parametry wypieku można w prosty sposób zapisać jako recepturę.
- Funkcja czasu pokazuje w jakim momencie wypieku jesteśmy.
- Sygnał gotowości do wypieku oraz jego zakończenia.

MENU SERWISOWE:

- Panel umożliwia dostęp do wielu parametrów serwisowych i diagnostycznych.
- 4 poziomy dostępu do parametrów serwisowych, zabezpieczone kodem PIN: użytkownik, piekarz, serwis, programista.
- Wszelkie błędy w funkcjonowaniu pieca są wyświetlane w języku polskim na panelu.

TWORZENIE RECEPTUR:

- Łatwa i inteligentna obsługa receptur.
- Zapisuj, udostępniaj, ściągaj i dziel się przepisami z innymi użytkownikami - szybko, łatwo i bezpiecznie.

PLAN TYGODNIOWY:

- Wprowadzamy godziny włączania i wyłączania oraz pauzy w pracy pieca w poszczególne dni tygodnia.
- Plan tygodniowy pozwala ograniczyć straty energetyczne oraz usprawnić produkcję.

RECEPTURY WYPIEKOWE:

- Wypieki oparte o zapisane receptury są proste i standaryzują produkcję pieczywa, zwiększając jego jakość.
- Lista receptur zawiera zdjęcia produktów, które można importować do panelu za pomocą złącza USB lub bezpośrednio z chmury.
- Nieograniczona ilość receptur wypiekowych.
- Każda receptura może składać się z maksymalnie ośmiu faz wypieku, np.: osiem temperatur, osiem czasów zaparowania, itp.
- Ustawienia siły nadmuchu turbin.
- Dostęp do receptur może być blokowany hasłem.

PIECE OBROTOWE

S-series

Wśród wielu rodzajów pieców stosowanych w piekarnictwie, piece obrotowe sprawdziły się jako najlepsze z punktu widzenia równomiernego wypieku. Piec obrotowy S-series posiada solidną konstrukcję. W całości wykonany jest z najwyższej jakości materiałów. Skonstruowany został według zasad stosowanych przy budowie dużych pieców obrotowych - jest miniaturką pieców serii V i C. Do budowy pieca stosowane są materiały i komponenty, które pochodzą od renomowanych dostawców. Bardzo dobra izolacja termiczna zapewnia minimalną emisję ciepła na zewnątrz pieca, co przekłada się na wysoką ekonomiczność energetyczną i poprawne warunki pracy. Piec S-series jest produkowany w trzech rozmiarach: S200, S300 i S400.

Piec obrotowy S200

- W modelach S200 możliwość ustawiania jednego pieca na drugim.
- Okap jako wyposażenie standardowe.
- Sygnalizacja gotowości do wypieku.
- Drzwi otwierane na prawą stronę.
- Bardzo efektywny, kulowy system zaparowania.
- Maksymalna temperatura wypiekowa 300°C.
- Możliwość zastosowania komory garowniczej pod piecem,

Piec obrotowy S300

posiadającej regulację wilgotności i temperatury. Automatyczne dozowanie wody.

- Certyfikat CE.
- **IBS**

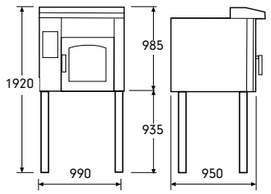
  To opatentowany przez Sveba-Dahlen system dwukierunkowego obrotu wózka podczas wypieku. IBS zapewnia, że podczas wypieku produkty otrzymują taką samą ilość ciepła z każdej strony, co powoduje szybszy, ekonomiczny i bardziej równomierny wypiek.

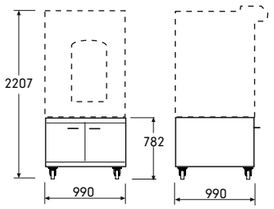
Flexismart

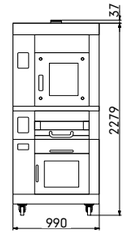
Kombinacja pieca obrotowego, modułowego i garowni - doskonałe rozwiązanie na sklepy.

Występuje w różnych konfiguracjach.

DANE TECHNICZNE







DANE TECHNICZNE - PIEC OGRZEWANY ELEKTRYCZNIE

MODEL	LICZBA BLACH W PIECU	ZASILANIE	MAKS. TEMP. WYPIEKOWA
S200	5	15 kW	300°C
S200 X 2	10	2x15 kW	300°C
S300 PIEC	10	23 kW	300°C
SJ300 GAROWNIA	12	1,5 kW	-

- Maks. rozmiar blach 400 x 600 mm

DANE TECHNICZNE - PIEC OGRZEWANY GAZEM

MODEL	LICZBA BLACH W PIECU	ZASILANIE	MAKS. TEMP. WYPIEKOWA
S402 PIEC	10	1 kW	300°C
SJ400 GAROWNIA	12	1,5 kW	-

- Maks. rozmiar blach 400 x 600 mm

PIECE OBROTOWE

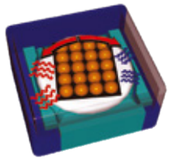
C-series

Piec obrotowy C-series jest piecem kompaktowym, zaprojektowanym tak, aby umożliwić instalację w pomieszczeniach o ograniczonej powierzchni. Wykonanie pieca gwarantuje efektywny, równomierny i prosty w obsłudze wypiek. Piece obrotowe C-series mogą być stosowane do wypieku szerokiej gamy produktów: chleba, bułek, bagietek, wypieków cukierniczych, itp.

- Izolowana podłoga w energooszczędnej wersji eco+ (opcja).
- Dostępny w czterech różnych wymiarach.
- Ogrzewanie: elektryczne, gazowe, olejowe.
- Doskonała izolacja termiczna wełną skompresowaną.
- Kulowy system zaparowania.
- Szyba rewizyjna w drzwiach wykonana ze szkła odbijającego ciepło, dobrze oświetlona.
- Piec szybko się dogrzewa, co gwarantuje duże oszczędności energii.
- Drzwi otwierane na prawą stronę.
- Maksymalna temperatura wypiekowa 350°C.
- Wózek wypiekowy mocowany na platformie obrotowej lub zawieszony na haku.
- Płynna regulacja prędkości pracy turbin nadmuchowych - funkcja szczególnie przydatna przy wypieku serników i delikatnych produktów.
- Okap nad piecem.
- Duża szyba rewizyjna (opcja).

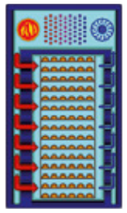
- **IBS**

To opatentowany przez Sveba-Dahlen system dwukierunkowego obrotu wózka podczas wypieku. IBS zapewnia, że podczas wypieku produkty otrzymują taką samą ilość ciepła z każdej strony, co powoduje szybszy, bardziej ekonomiczny i równomierny wypiek.



- **Cyrkulacja powietrza CFP**

Niezależnie od sposobu ogrzewania piec jest tak skonstruowany, aby maksymalnie wykorzystać wytworzoną temperaturę i zatrzymać ją w komorze wypiekowej. C-series posiadają wymiennik ciepła u góry pieca. Najzimniejsze powietrze w piecu jest zasysane z prawej strony komory, następnie trafia do wymiennika ciepła gdzie jest podgrzewane i kierowane do komory wypiekowej nawiewami umiejscowionymi z lewej strony. To rozwiązanie pozwala na bardziej efektywną wymianę ciepła, lepsze wykorzystanie energii oraz niższe koszty eksploatacji.



- **Dotykowy panel sterujący**

Prosty w użyciu, wytrzymały na uszkodzenia mechaniczne. Może być wykorzystywany do manualnej lub programowanej obsługi pieca. Nieograniczone możliwości kontroli wypieku.

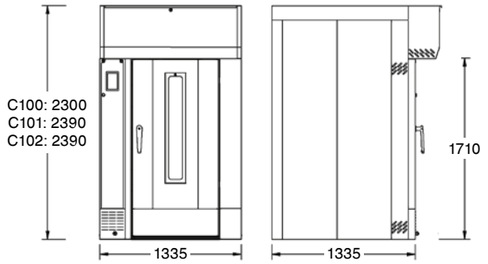
Akcesoria dodatkowe

- Mocowanie wózka na platformie obrotowej.
- Automatyczne podnoszenie wózka.
- Drzwi otwierane na lewą stronę.
- System AES – wentylator na lufcie.
- Zegar tygodniowy.
- Podwójna szyba w drzwiach.
- Przeszklony tył pieca.

DANE TECHNICZNE CE

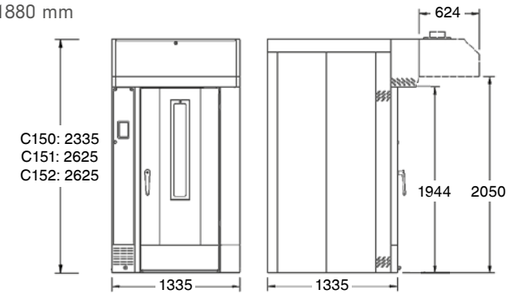
C100

Maks. wysokość wózka
Platforma obrotowa 1585 mm
Hak 1640 mm



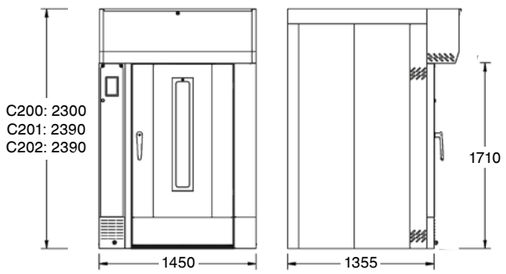
C150

Maks. wysokość wózka
Platforma obrotowa 1815 mm
Hak 1880 mm



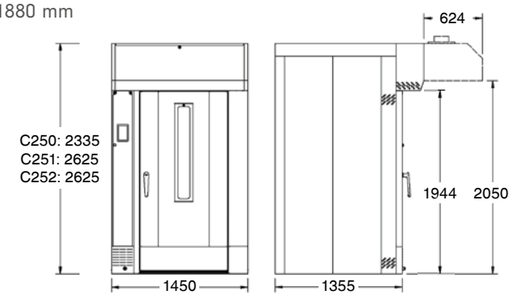
C200

Maks. wysokość wózka
Platforma obrotowa 1585 mm
Hak 1640 mm



C250

Maks. wysokość wózka
Platforma obrotowa 1815 mm
Hak 1880 mm



MAKS. ROZMIAR BLACH 457 X 762 MM	C100 ELEKTRYCZNE	C101 OLEJOWE	C102 GAZOWE
ZASILANIE [KW]	30-35-40	2,0	2,0
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	45	45
MAKS. ROZMIAR BLACH 457 X 762 MM	**C150 ELEKTRYCZNE**	**C151 OLEJOWE**	**C152 GAZOWE**
ZASILANIE [KW]	40-45-50	2,0	2,0
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	55	55
MAKS. ROZMIAR BLACH 600 X 800 MM	**C200 ELEKTRYCZNE**	**C201 OLEJOWE**	**C202 GAZOWE**
ZASILANIE [KW]	40-45-50	2,0	2,0
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	55	55
MAKS. ROZMIAR BLACH 600 X 800 MM	**C250 ELEKTRYCZNE**	**C251 OLEJOWE**	**C252 GAZOWE**
ZASILANIE [KW]	50-55-60	2,0	2,0
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	65	65

PIECE OBROTOWE

V-series

SVEBA DAHLEN

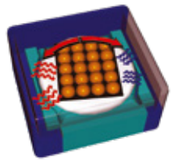
Piec obrotowy V-series został tak zaprojektowany, aby zapewnić najwyższej jakości wypiek, bezawaryjną eksploatację i wysoką ekonomiczność pracy. V-series jest piecem przemysłowym, przystosowanym do pracy 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu.

Nowoczesne systemy i rozwiązania techniczne, bardzo efektywny wymiennik ciepła, doskonała izolacja termiczna, opatentowany system zaparowania charakteryzujący się szybką regeneracją, to cechy pozwalające zaspokoić wymagania każdego piekarza, którego celem jest wysoka jakość wypieku oraz niskie koszty energii i serwisu.

- Izolowana podłoga w energooszczędnej wersji eco+ (opcja).
- Dostępny w trzech różnych wymiarach.
- Ogrzewanie: elektryczne, gazowe, olejowe.
- Doskonała izolacja termiczna wełną skompresowaną.
- Drzwi otwierane na prawą stronę.
- Bardzo efektywny system zaparowania.
- Maksymalna temperatura wypiekowa 350°C.
- Wózek wypiekowy mocowany na platformie obrotowej lub zawieszony na haku.
- Płynna regulacja prędkości pracy turbin nadmuchowych – funkcja szczególnie przydatna przy wypieku serników i delikatnych produktów.
- Duża szyba rewizyjna (opcja).

- **Dotykowy panel sterujący**
  Prosty w użyciu, wytrzymały na uszkodzenia mechaniczne. Może być wykorzystywany do manualnej lub programowanej obsługi pieca. Nieograniczone możliwości kontroli wypieku.

- **IBS**
  To opatentowany przez Sveba-Dahlen system dwukierunkowego obrotu wózka podczas wypieku. IBS zapewnia, że podczas wypieku produkty otrzymują taką samą ilość ciepła z każdej strony, co powoduje szybszy, bardziej ekonomiczny i równomierny wypiek.



- Podwójna szyba rewizyjna w drzwiach, wykonana ze szkła odbijającego ciepło, dobrze oświetlona.
- Piec szybko się dogrzewa, gwarantuje duże oszczędności energetyczne.

- **Cyrkulacja powietrza CFP**
  Piec maksymalnie wykorzystuje wytworzoną temperaturę i zatrzymuje ją w komorze wypiekowej. V-series posiadają wymiennik ciepła z lewej strony. W komorze wypiekowej powietrze jest zasysane u dołu, po lewej stronie, następnie trafia do wymiennika ciepła i dalej jest kierowane do komory wypiekowej szczelinami nadmuchowymi umiejscowionymi z prawej strony komory.

- **Kaskadowy system zaparowania**
  Opatentowany przez Sveba-Dahlen kaskadowy system zaparowania w krótkim czasie dostarcza bardzo intensywne zaparowanie. W kaskadzie znajdują się aluminiowe pręty. Aluminium jest czystym metalem i charakteryzuje się bardzo wysokim współczynnikiem przewodzenia ciepła. Te cechy zapewniają szybką regenerację gotowości do zaparowania oraz wytworzenie dużej ilości czystej pary. Można piec „wózek za wózkiem" bez przerw. Podczas nagrzania aluminium rozszerza się, dzięki czemu system sam oczyszcza się z kamienia.

Platforma obrotowa ze stali nierdzewnej.

Akcesoria dodatkowe

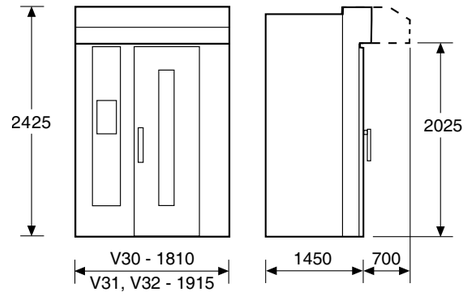
- Mocowanie wózka na platformie obrotowej wykonanej ze stali nierdzewnej.
- Automatyczne podnoszenie wózka – udźwig 500 kg.
- Okap z wentylatorem wyciągowym o średnicy 220 mm.
- Drzwi otwierane na lewą stronę.
- System AES – wentylator na lufcie.
- Zegar tygodniowy.
- Wersja tunelowa.
- Sterowanie platformy za pomocą falownika (standard w modelach V50).

DANE TECHNICZNE CE

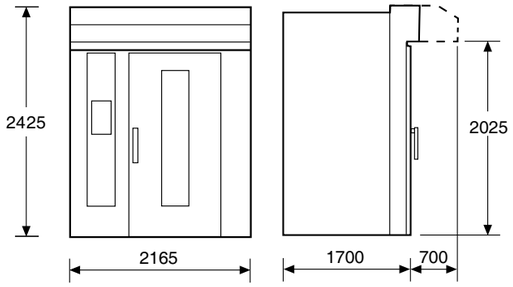
V30
Maks. wysokość wózka

Platforma obrotowa 1815 mm

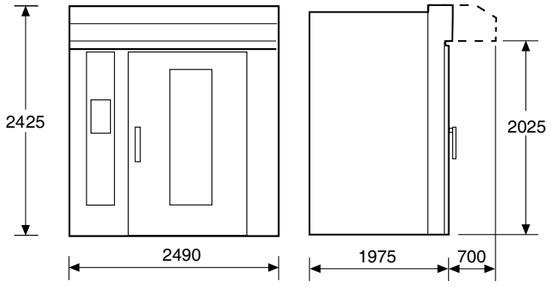
Hak 1880 mm



V40



V50



MAKS. ROZMIAR BLACH 600 X 800 MM	V30 ELEKTRYCZNE	V31 OLEJOWE	V32 GAZOWE
ZASILANIE [KW]	46-52-58-64-70	2,2	2,2
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	80	80
MAKS. ROZMIAR BLACH 600 X 1000 MM	**V40 ELEKTRYCZNE**	**V41 OLEJOWE**	**V42 GAZOWE**
ZASILANIE [KW]	64-72-80-88-95	2,2	2,2
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	100	100
MAKS. ROZMIAR BLACH 2 X 600 X 800 MM	**V50 ELEKTRYCZNE**	**V51 OLEJOWE**	**V52 GAZOWE**
ZASILANIE [KW]	95-104-112-120	3	3
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	135	135

PIECE OBROTOWE

I-series

Piec obrotowy I-series został stworzony z myślą o ciężkim, przemysłowym wypieku pieczywa, 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu.

Jego konstrukcja umożliwia wypiek nawet czterech wózków jednocześnie. Pozwala to na znaczne zmniejszenie zużycia energii (relatywnie piec zużywa o 35% mniej energii niż piece jedno czy dwuwózkowe) oraz redukcję kosztów przy zakupie urządzenia i jego instalacji.

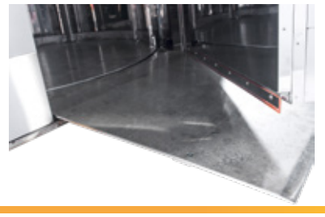
Nowoczesne systemy i rozwiązania techniczne, bardzo efektywny wymiennik ciepła, doskonała izolacja termiczna, to cechy pozwalające zaspokoić wymagania każdego piekarza, którego celem jest wysoka jakość wypieku oraz niskie koszty energii i serwisu.

- Ogrzewanie: gazowe, olejowe.
- Doskonała izolacja termiczna wełną skompresowaną.
- Wewnątrz i na zewnątrz wykonany ze stali kwasoodpornej.
- Podwójna szyba rewizyjna w drzwiach, wykonana ze szkła odbijającego ciepło, dobrze oświetlona.
- Piec szybko się dogrzewa, gwarantuje duże oszczędności energetyczne.
- Drzwi otwierane na prawą stronę.
- Bardzo efektywny kulowy system zaparowania.
- Maksymalna temperatura wypiekowa 350°C.
- Podczas wypieku wózki znajdują się na platformie wypiekowej wykonanej ze stali nierdzewnej.
- Slow start – sterowanie obrotem platformy za pomocą falownika.
- Funkcja ekonomiczna – gdy piec nie jest używany przez okres powyżej 1/2 godziny, sam obniża temperaturę w komorze wypiekowej do 100°C.
- Płynna regulacja prędkości pracy turbin nadmuchowych – funkcja szczególnie przydatna przy wypieku serników i delikatnych produktów.
- Duża szyba rewizyjna (opcja).

- **Mocowanie drzwi**
  Mocowanie drzwi wyposażone w sprężynę, która powoduje, że drzwi same się przymykają.

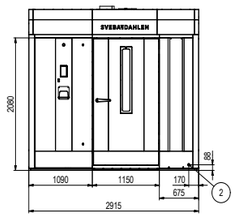
- **Dotykowy panel sterujący**
  Prosty w użyciu, wytrzymały na uszkodzenia mechaniczne. Nieograniczone możliwości kontroli wypieku.

- **Izolacja cieplna ściany i izolowana płyta podłogowa**
  Dwuwarstwowa izolacja cieplna ścian bocznych oraz góry pieca pozwala na zatrzymanie maksymalnej ilości ciepła wewnątrz komory wypiekowej.

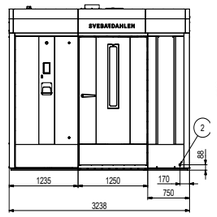


DANE TECHNICZNE CE

I61 / I62



I71 / I72



I-SERIES	I61 OLEJOWE	I62 GAZOWE	I71 OLEJOWE	I72 GAZOWE
Zasilanie [kW]	5,5	5,5	5,5	5,5
Moc cieplna palnika [kW]	170	170	200	200
Maks. rozmiar blach [mm]	3 x 600 x 800, 2 x 600 x 1000		4 x 600 x 800, 3 x 600 x 1000	

PIEC DO WYPIEKU PIZZY

Tunelowy piec do wypieku pizzy

Uniwersalny piec do wypieku pizzy w systemie tunelowym. Pozwala na uzyskanie wysokich wydajności produkcyjnych nieosiągalnych w tradycyjnych piecach półkowych. Wypiek w temperaturze do 400°C. Regulacja czasu wypieku. Każda komora jest osobno sterowana.

- Dostępny w dwóch standardowych szerokościach.
- Wymiary taśm dopasowane do wypieku większości rozmiarów pizz.
- Konstrukcja wykonana ze stali kwasoodpornej.
- Prosty w utrzymaniu czystości zarówno na zewnątrz jak i wewnątrz komór wypiekowych.
- Ciekłokrystaliczny panel sterujący z możliwością programowania receptur wypiekowych.
- Modułowa budowa pieca umożliwia rozbudowę o kolejne komory w późniejszym czasie.

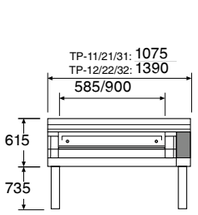
- **Okapy**
  Okapy zlokalizowane po obydwu stronach komory wypiekowej zapewniają wysoki standard pracy.

- **Panele**
  Regulacja ciepłoty góry i dołu komory wypiekowej. Czas wypieku od 2 do 10 min. Panele są proste w użyciu.

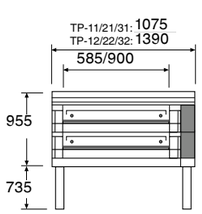
- **Akcesoria dodatkowe**
  - Długość nóg na życzenie.
  - Okap z przodu i z tyłu komory.

DANE TECHNICZNE CE

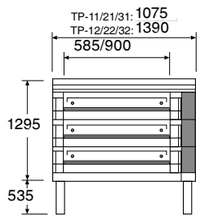
TP11 / TP12

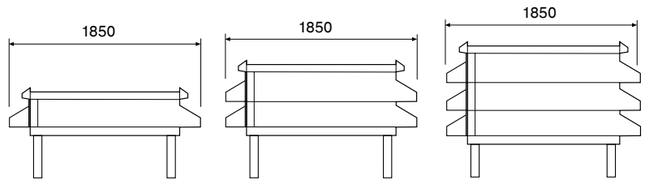


TP21 / TP22

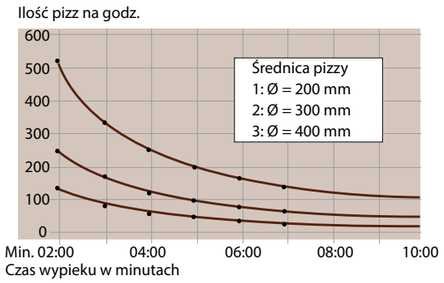


TP31 / TP32

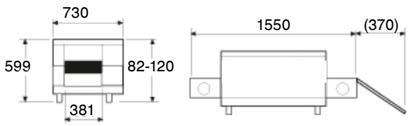




WYDAJNOŚĆ



TP10 / TP20 / TP30



MODEL	SZEROKOŚĆ I DŁUGOŚĆ TAŚMY	POWIERZCHNIA WYPIEKOWA	WYSOKOŚĆ KOMORY	TEMPERATURA MAKS.	CZAS WYPIEKU	ZASILANIE
TP-1	585 x 1750 mm	0,5 m²	90 mm	400°C	2 – 10	15 kW
TP-2	900 x 1750 mm	0,76 m²	90 mm	400°C	2 – 10	22,5 kW

PIEC DO WYPIEKU PIZZY

P-series

Wyróżnij się wyjątkowym wzornictwem na tle konkurencji

stalowy - standard czarny - opcja czerwony - opcja

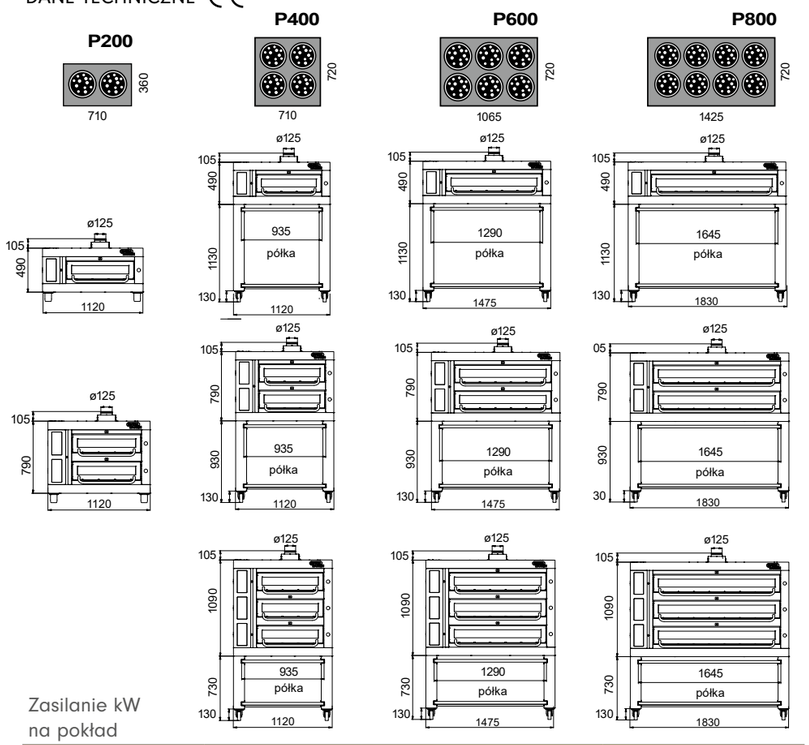
SVEBA DAHLEN

Piece P-series reprezentują nową generację pieców Sveba-Dahlen. Unikalna izolacja termiczna pieców, z podwójnymi szybami w drzwiczkach pozwala na uzyskanie olbrzymich oszczędności energetycznych.

Dzięki nowoczesnym rozwiązaniom technicznym wypiek pizzy jest bardzo energooszczędny, pizze są równo wypiekane bez konieczności ich obracania.

- Każda komora osobno sterowana.
- Uniwersalny system modułowy.
- Niezależna regulacja ciepłoty góry, dołu i przodu komory wypiekowej.
- Konstrukcja wykonana ze stali kwasoodpornej.
- Doskonała izolacja termiczna wełną skompresowaną.
- Podwójne szyby w drzwiach, otwieranie drzwi za pomocą systemu sprężyn.
- Okap, otwierane lufty.
- Dostępne w wersji jedno, dwu i trzy-komorowej.

DANE TECHNICZNE CE



Zasilanie kW na pokład

P200	P400	P600	P800
3,6	6,7	9,5	12,4

Mocne, doszczelnione drzwi do pieca.

Podwójna szyba w drzwiczkach.

Okap z wentylacją, otwierane lufty.

Pojemniki na dodatki w półce przed piecem (opcja).

SVEBA DAHLEN

PIEC DO WYPIEKU PIZZY

Pizza Classic

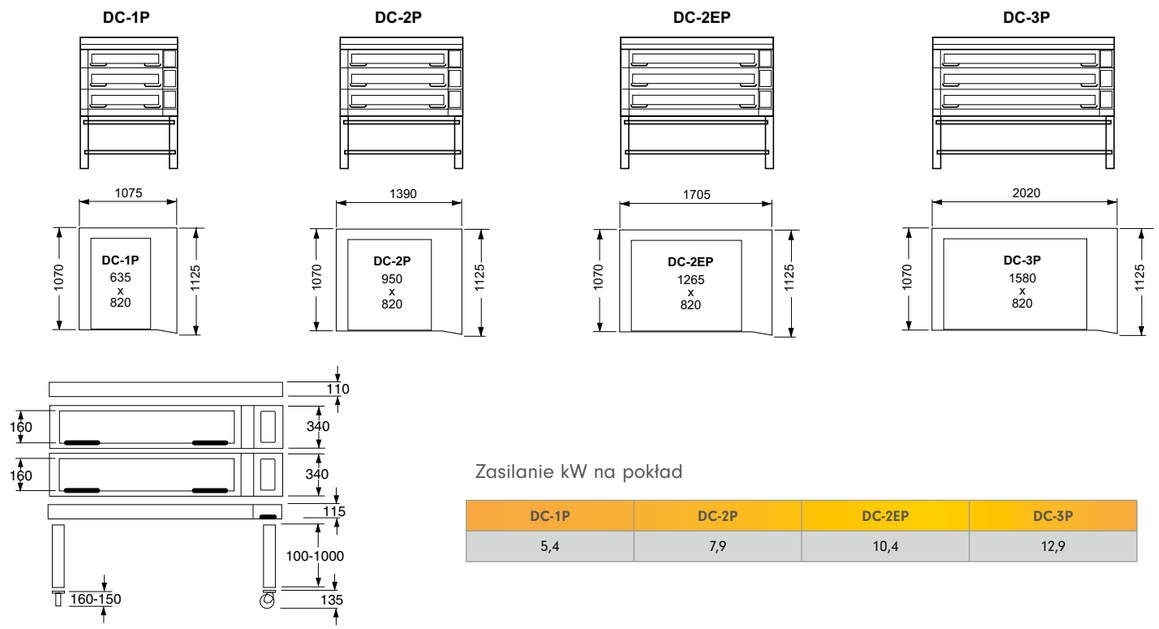
Piec Pizza Classic charakteryzuje się bardzo solidnym wykonaniem oraz zapewnia wieloletnie bezawaryjne użytkowanie. Umożliwia wypiek pizzy w temperaturze do 400°C. Wyposażony jest w drzwi z ceramicznymi szybami.

- Dostępny w czterech różnych rozmiarach, maksymalnie od jednej do trzech komór wypiekowych.
- Uniwersalny system modułowy.
- Doskonała izolacja termiczna wełną skompresowaną.
- Konstrukcja wykonana ze stali kwasoodpornej.
- Kamienne herty, oświetlenie halogenowe.
- Drzwi unoszą się do góry i chowają do środka, dzięki temu osoba obsługująca ma łatwiejszy dostęp do pizzy w piecu.
- **Akcesoria dodatkowe**
  - Wysokość komory wypiekowej 220 mm.
  - Wyciągana półka ze stali kwasoodpornej.
  - Okap.
  - Kółka.
- **Panel sterujący**
  Prosty w obsłudze, zapewnia efektywny nadzór nad procesem pieczenia – wbudowany termostat. Prosty do utrzymania w czystości.

Ergonomiczne, chłodne uchwyty drzwi.

Kamienne herty.

DANE TECHNICZNE CE



Zasilanie kW na pokład

DC-1P	DC-2P	DC-2EP	DC-3P
5,4	7,9	10,4	12,9

PIEC MODUŁOWY

D-Series

SVEBA DAHLEN

Panele sterujące

D-1 panel sterujący

Prosty w użyciu, wytrzymały na uszkodzenia mechaniczne. Jest wykorzystywany do manualnej obsługi pieca.

J-panel

Steruje pracą garowni.

Prawdopodobnie najlepszy piec modułowy na świecie. Uniwersalny system modułowy pozwala na kompletowanie pieców w sześciu różnych wymiarach z wysokimi lub niskimi komorami wypiekowymi i szerokim wachlarzem akcesoriów, takich jak np.: generator zaparowania, turbo start, komora garownicza, kamienne herty.

Modułowy piec cukierniczy D-Series jest niezawodny i bezpieczny w użytkowaniu. Zbudowany został specjalnie dla cukierników, którzy stosują tradycyjne metody wypiekowe przy wykorzystaniu najnowszej technologii. Najwyższą jakość wypieków uzyskujemy dzięki niezależnej regulacji ciepłoty góry, dołu i przodu komory wypiekowej. Panel sterujący jest umiejscowiony z boku pieca, co pozwala na stałą kontrolę wypieku oraz wysoką ergonomię pracy.

- Wersja D-2E i D-4 jest budowana na szerokość, komory są płytkie, co ułatwia obsługę pieca.
- Dostępny w czterech różnych wymiarach komór.
- Uniwersalny system modułowy.
- Niezależna regulacja ciepłoty góry, dołu i przodu komory wypiekowej.
- Drzwi unoszą się do góry i chowają do środka, dzięki temu osoba obsługująca ma łatwiejszy dostęp do blach w piecu.
- Konstrukcja wykonana ze stali kwasoodpornej.
- Turbo start.
- Doskonała izolacja termiczna wełną skompresowaną.
- Wewnętrzna wysokość komory wypiekowej 160 mm lub 220 mm.
- Maksymalna temperatura wypiekowa 330°C.

- **Akcesoria dodatkowe**
  - Wysokość komory wypiekowej 220 mm.
  - Agregat zaparowania z syfonem.
  - Kamienne herty.
  - Okap.
  - Kółka.
  - SD Touch panel sterujący z możliwością programowania wypieków (opcja).
  - Analogowy panel sterujący.
  - Wersja na podwyższoną temperaturę wypiekową do 400°C.
  - Wyciągana półka ze stali kwasoodpornej.
  - Półka ze stali kwasoodpornej pod piecem.
  - Złącze do zewnętrznego agregatu zaparowania.
  - Podwójna szyba w drzwiach (opcja).

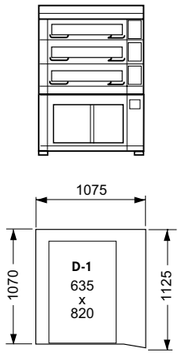
Ergonomiczne, chłodne uchwyty drzwi.

SD Touch Panel (opcja).

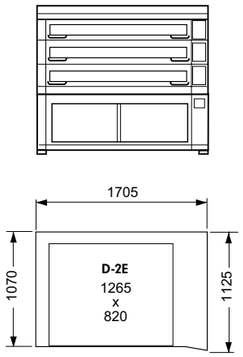
Podwójne szyby w drzwiach (opcja).

DANE TECHNICZNE CE

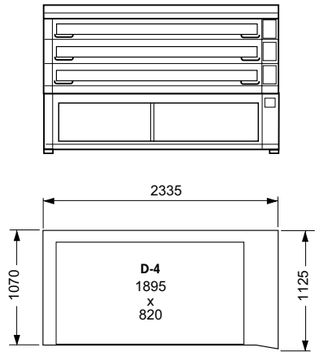
D-1



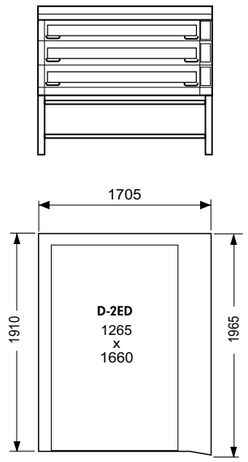
D-2E



D-4



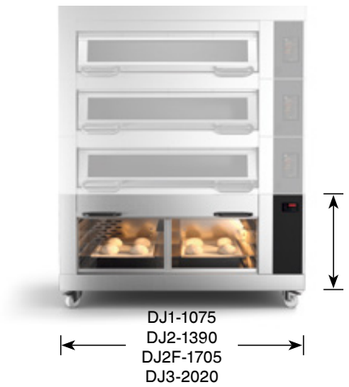
D-2ED



MODEL	POWIERZCHNIA WYPIEKOWA [M²]	ZASILANIE [KW]	ROZMIAR BLACH W MM ORAZ ICH LICZBA NA POKŁAD	
			400 X 600	600 X 800
D-1	0,52	5,0	2	1
D-2E	1,04	8,8	4	2
D-4	1,55	12,6	6	3
D-2ED	2,09	17,2	8	4

KOMORA GAROWNICZA

DJ



Wykonana ze stali kwasoodpornej, dostępna w dwóch wysokościach (560 i 740 mm). Drzwi przesuwne.

Zasilanie elektryczne	1,8 kW

LICZBA BLACH WYPIEKOWYCH W GAROWNI

WERSJA NISKA (H = 560 MM)

MODEL	BLACHY 600 X 800 MM	BLACHY 400 X 600 MM
DJ-1	4	8
DJ-2E	8	16
DJ-3	12	12

WERSJA WYSOKA (H = 740 MM)

MODEL	BLACHY 600 X 800 MM	BLACHY 400 X 600 MM
DJ-1	6	12
DJ-2E	12	24
DJ-3	18	18

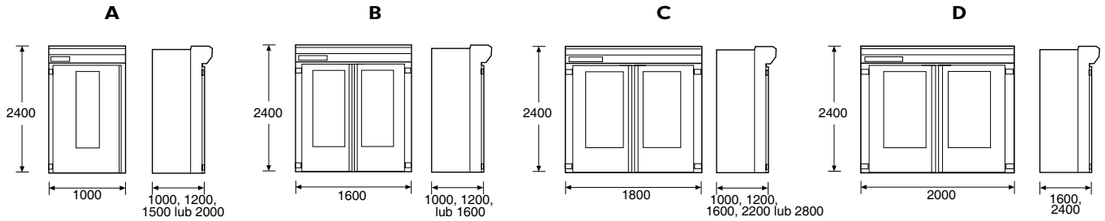
KOMORY GAROWNICZE, CHŁODNIO-GAROWNIE, GAROWNIE Z MROŻENIEM

Fermatic Q4

Fermatic Q4 to nowa generacja garowni (HIJ), chłodnio-garowni (HIK) oraz garowni z mrożeniem (HIF), produkowanych przez firmę SVEBA DAHLEN. Wydajny system chłodniczy pozwala na bardzo dokładną regulację mrożenia oraz spoczynku ciasta przed garowaniem. Para wytwarzana jest w procesie elektrolizy w agregacie garowniczym. Fermatic Q4 wyposażone są w najnowocześniejszy system chłodniczy i garowniczy, dzięki któremu ciasto powoli garuje w warunkach ściśle określonych za pomocą dotykowego panelu sterującego. Proces ten wpływa na zwiększenie aromatu produkowanego pieczywa, polepszenie jego smaku oraz wyglądu.

- Wykonanie w całości ze stali kwasoodpornej.
- Ściany izolowane 80 mm warstwą pianki poliuretanowej.
- Automatyczne przepłukiwanie agregatu garowniczego.
- Nowoczesny system chłodniczy, precyzyjny nadzór nad procesem mrożenia, spoczynku i garowania ciasta.
- Płynna regulacja siły cyrkulacji powietrza w garowni.
- Komputer sterujący pracą garowni.
- W wersji HIF ogrzewanie podłogi.
- Zakres temperatur od +59°C do -18°C.
- Dostępne w wersji tunelowej.
- Zaawansowane sterowanie garowni z chłodzeniem doskonale sprawdza się w procesie odroczonej fermentacji.

DANE TECHNICZNE CE



RYSUNEK	WYMIARY ZEWNĘTRZNE [mm]	WYMIARY WEWNĘTRZNE [mm]	LICZBA TURBIN	ZASILANIE [KW]	MOC AGREGATU – CHŁODZENIE [KW]	MOC AGREGATU – MROŻENIE [KW]	LICZBA WÓZKÓW	
							800 X 660 mm	760 X 1040 mm
A	1000 x 1000	800 x 800	1	2	1,0	1,1	-	-
	1000 x 1200	800 x 1000	1	2	1,0	1,1	1	-
	1000 x 1600	800 x 1400	1	4	1,8	1,4	1	1
	1000 x 2000	800 x 1800	1	4	2,0	1,4	2	1
B	1600 x 1000	1400 x 800	2	4	1,8	2,0	1	1
	1600 x 1200	1400 x 1000	2	4	1,8	2,0	3	1
	1600 x 1600	1400 x 1400	2	6	3,1	2,9	2	1
C	1800 x 1000	1600 x 800	2	4	2,5	2,8	1	1
	1800 x 1200	1600 x 1000	2	4	2,5	2,8	2	1
	1800 x 1600	1600 x 1400	2	6	4,3	3,1	2	2
	1800 x 2200	1600 x 2000	3	8	4,4	3,9	4	3
	1800 x 2800	1600 x 2600	3	10	5,5	3,9	6	4
D	2000 x 1600	1800 x 1400	3	8	4,4	4,0	4	2
	2000 x 2400	1800 x 2200	3	10	5,8	4,0	6	2

Izolowana podłoga wykonana ze stali kwasoodpornej.

Panel dotykowy - w pełni automatyczny proces z funkcją czasu. Kontrola wilgotności, temperatury, chłodzenia/mrożenia, siły nadmuchu.

Płynna regulacja siły pracy wentylatorów nadmuchowych.

Drzwi wyposażone we wzmocnione zawiasy, samozamykacze i ergonomiczne uchwyty.

Nowoczesny system dystrybucji pary. Powoduje bardziej delikatny i precyzyjny rozdział pary w komorze. Możliwość garowania w kastach.

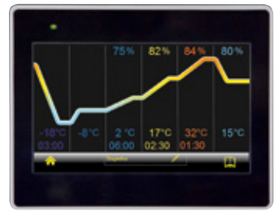
PANEL STERUJĄCY

Przykładowe obrazy panelu sterującego:

Strona startowa

Garowanie manualne

Garowanie automatyczne



Funkcja czasu - mrożenie, spoczynek i garowanie ciasta

AGREGAT GAROWNICZY

FCC

Agregat garowniczy FCC

Smartbox
kompaktowa garownia, w opcji możliwość chłodzenia produktów

Wysoce wydajny agregat garowniczy wykonany jest w całości ze stali kwasoodpornej. Umożliwia regulację wilgotności i temperatury garowania. Para wytwarzana jest w procesie elektrolizy. Zapewnia długie bezawaryjne użytkowanie.

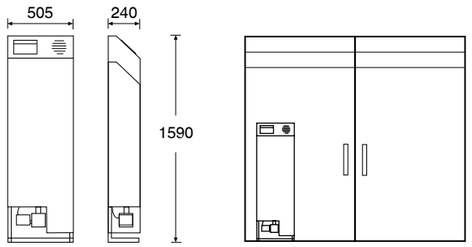
- Regulacja temperatury i wilgotności.
- Bardzo dokładna regulacja parametrów garowania.
- Elektroliza pary.
- Możliwość zestawiania kilku agregatów razem i sterowania za pomocą jednego panelu.

- **Cyrkulacja powietrza**
  Ciepło i para są wydmuchiwane za pomocą wentylatora w dolnej części agregatu. Zasysanie powietrza następuje na górze. Umożliwia to wymuszoną cyrkulację powietrza w komorze, aby zapewnić odpowiedni proces garowania wszystkich produktów.

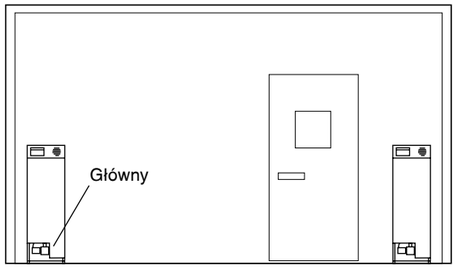
- **Panel**
  Analogowy panel sterujący, regulacja temperatury i wilgotności.
  Prosty w obsłudze.

DANE TECHNICZNE CE

FCC1 w garowni



FCC 2-4 w garowni

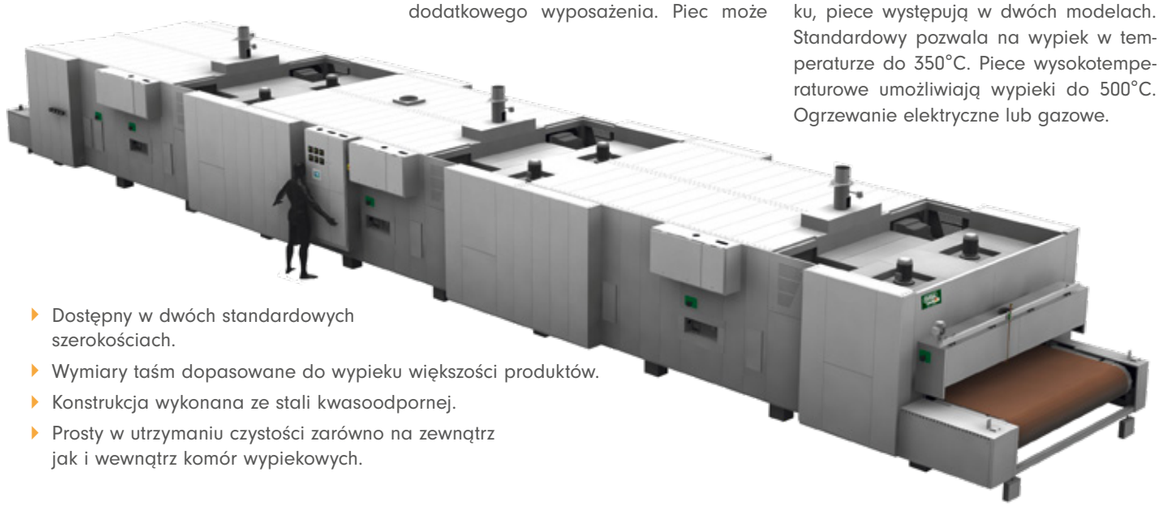


	FCC1	FCC2	FCC3	FCC4
WYDAJNOŚĆ ZAPAROWANIA DLA KOMÓR O POJEMNOŚCI DO:	10 m^3	20 m^3	30 m^3	40 m^3
ZASILANIE	6 kW	12 kW	18 kW	24 kW

PIECE TUNELOWE

Cyklotermiczny piec tunelowy

Firma SVEBA-DAHLEN produkuje piece tunelowe i dostarcza je do klientów na całym świecie już ponad 50 lat. Każdy piec jest wykonywany w całości ze stali kwasoodpornej, zgodnie z wytycznymi klienta oraz potrzebami produkcyjnymi. Oferowany jest szeroki wachlarz akcesoriów oraz dodatkowego wyposażenia. Piec może być wyposażony w różne typy taśm transportowych, m.in. stalowe siatki czy płyty kamienne. Maksymalna szerokość pieca to 4 m. W zależności od temperatury wypieku, piece występują w dwóch modelach. Standardowy pozwala na wypiek w temperaturze do 350°C. Piece wysokotemperaturowe umożliwiają wypieki do 500°C. Ogrzewanie elektryczne lub gazowe.



- Dostępny w dwóch standardowych szerokościach.
- Wymiary taśm dopasowane do wypieku większości produktów.
- Konstrukcja wykonana ze stali kwasoodpornej.
- Prosty w utrzymaniu czystości zarówno na zewnątrz jak i wewnątrz komór wypiekowych.

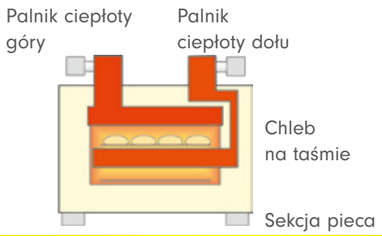
ROZWIĄZANIA TECHNICZNE

- Sterowanie pieca za pomocą sterownika dotykowego OMRON PLC.
  W opcji sterownik SIEMENS.

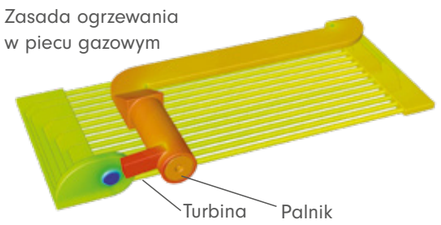
- Przykładowe rodzaje taśm wypiekowych.

- Okna rewizyjne.

- Piece składają się ze stref wypiekowych. Każda strefa posiada osobną regulację temperatury dołu i góry komory wypiekowej (za pomocą osobnych palników). Długość pieca w zależności od potrzeb produkcyjnych.

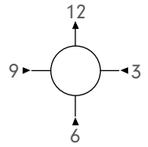


- W przypadku pieców ogrzewanych gazem stosujemy palniki firmy WEISHAUPT. Dystrybucja ciepła z wymiennika ciepła odbywa się za pomocą turbin powietrznych.



DZIELARKA SSĄCA

SD-180



Kierunki transportu ciasta:
wyładunek na 12. godzinę,
standardowy załadunek
na 6. godzinę.

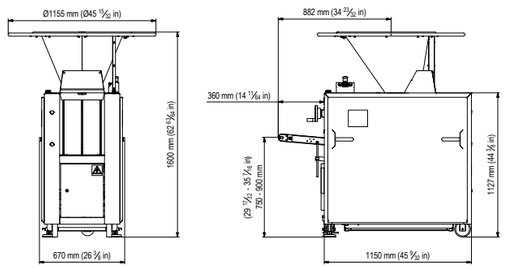
Firma GLIMEK kładzie szczególny nacisk na bezpieczeństwo pracowników. Dzięki temu wyprzedzamy przepisy, które mają wejść wkrótce w życie w całej UE.

Cicha, automatyczna dzielarka ssąca przeznaczona do podziału wszystkich rodzajów ciast. Wzmocniona konstrukcja ramy, absolutna dokładność dzielenia kęsów ciasta oraz łatwa obsługa i konserwacja maszyny to cechy, które czynią dzielarkę SD-180 przydatną w każdej piekarni. Tłok ssący współpracujący z opatentowanym dwudrożnym systemem sprężynowym, półokrągłe komory i tłoki zapewniają optymalną i delikatną obróbkę, zapobiegając „męczeniu" ciasta. Nóż dzielący wykonany ze stali kwasoodpornej.

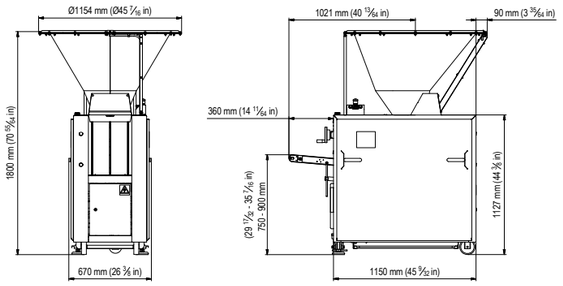
- Zakres gramatur: 35 – 2300 g.
- Wydajność: 750 – 1800 szt./godz.
- Nóż dzielący wykonany ze stali kwasoodpornej bezpośrednio przylega do leja załadowczego, co pozwala na całkowite opróżnianie leja podczas pracy.
- Prosty demontaż osłon.
- Automatyczne smarowanie komory dzielącej.
- Lej załadowczy 90 l.
- Duży lej na 225 l (opcja).
- Teflonowany lej załadowczy (opcja).
- Regulacja prędkości pracy maszyny za pomocą falownika.
- Zbiornik oleju o pojemności 17 l – prosty w napełnianiu.
- Bardzo cicha praca maszyny: 72 dB(A).
- Zasilanie: 1,1 kW.
- Zaprojektowana i wyprodukowana w Szwecji.
- Voluminator - regulacja ilości zasysanego ciasta do komory ważącej, dzielarka łagodniej oddziałuje na ciasto (opcja).
- System oliwienia taśmy transportującej (opcja).

DANE TECHNICZNE CE

SD-180 z lejem 90 l



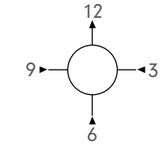
SD-180 z lejem 225 l



MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE
SD-180XS	750 – 1800 szt./godz.	70 – 1000 g	1,1 kW
SD-180	750 – 1800 szt./godz.	120 – 1600 g	1,1 kW
SD-180XL	750 – 1800 szt./godz.	180 – 2300 g	1,1 kW

DZIELARKA SSĄCA

SD-300



Kierunki transportu ciasta:
wyładunek na 12. godzinę,
standardowy załadunek
na 6. godzinę.

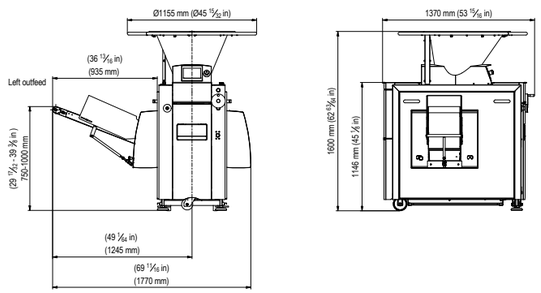
Wszystkie dzielarki od końca 2018 roku wyposażone są standardowo w dotykowy wyłącznik bezpieczeństwa, który zabezpiecza pracownika przed umyślnym ignorowaniem zasad BHP.

Dzielarka ssąca Glimek SD-300 może pracować w trybie 1-tłokowym lub 2-tłokowym. Masywna konstrukcja maszyny umożliwia jej zastosowanie do ciężkiej, przemysłowej pracy. Maszyna w całości wykonana ze stali kwasoodpornej, sterowana za pomocą ciekłokrystalicznego panelu dotykowego. Sekcja dzieląca wykonana w technologii NI-resist zapewniającej wysoką dokładność podziału oraz wytrzymałość na kwas chlebowy.

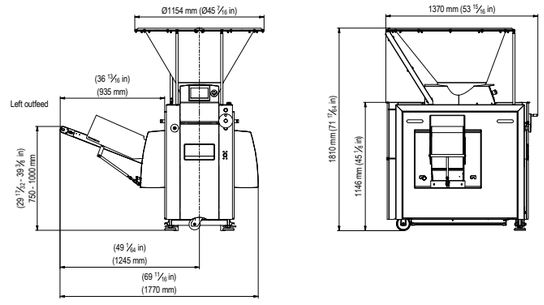
- Przemysłowa konstrukcja maszyny.
- Wydajność: 750 – 3000 szt./godz.
- Zakres gramatur: 40 – 2300 g.
- Automatyczne smarowanie komory dzielącej.
- Lej załadowczy 90 l.
- Duży lej na 225 l (opcja).
- Teflonowany lej załadowczy (opcja).
- Sekcja dzieląca wykonana w technologii NI-resist, zapewniającej wysoką dokładność podziału.
- Nóż dzielący wykonany ze stali kwasoodpornej bezpośrednio przylega do leja załadowczego, co pozwala na całkowite opróżnianie leja podczas pracy.
- Zbiornik oleju o pojemności 11 l – prosty w napełnianiu.
- Zaprojektowana i wyprodukowana w Szwecji.
- Voluminator - regulacja ilości zasysanego ciasta do komory ważącej, dzielarka łagodniej oddziałuje na ciasto.
- Dotykowy, kolorowy panel sterujący PLC umożliwia sterowanie prędkością pracy (szt./godz.), liczenie kęsów, pracę w trybie zaprogramowanym, regulowanie prędkości pasa na podajniku wyładowczym, ustawianie gramatury.

DANE TECHNICZNE CE

SD-300 / XL z lejem 90 l



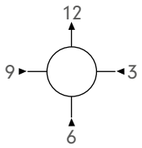
SD-300 / XL z lejem 225 l



TRYB PRACY	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE
2-TŁOKI SD-300	1500 – 3000 szt./godz.	40 – 400 g	1,62 kW
1-TŁOK SD-300	750 – 1500 szt./godz.	100 – 1000 g	1,62 kW
2-TŁOKI SD-300 XL	1500 – 3000 szt./godz.	150 – 1150 g	1,62 kW
1-TŁOK SD-300 XL	750 – 1500 szt./godz.	250 – 2300 g	1,62 kW

DZIELARKA SSĄCA

SD-600



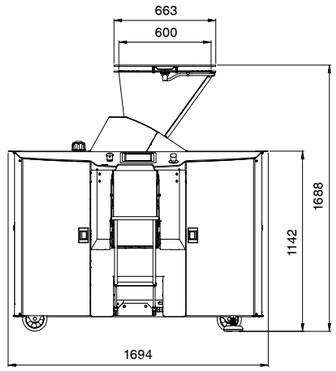
Kierunki transportu ciasta:
wyładunek na 12. godzinę,
standardowy załadunek
na 6. godzinę.

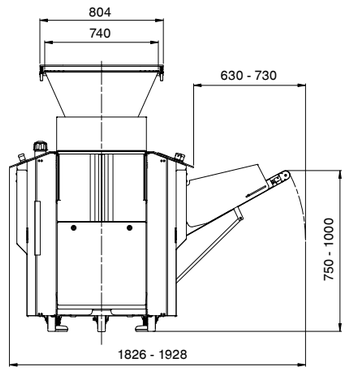
Przemysłowa dzielarka ssąca GLIMEK SD-600 jest w całości wykonana ze stali nierdzewnej. Występuje w wersji 2/4 i 3 tłokowej. Jest wyposażona w pneumatyczny układ kompensacji sprężenia ciasta w komorze ssącej, co pozwala na szczególnie delikatny podział wszelkiego rodzaju ciast. SD-600 jest przeznaczona do wielogodzinnej trzyzmianowej pracy. Sekcja dzieląca wykonana w technologii NI-resist zapewniającej wysoką dokładność podziału oraz wytrzymałość na kwas chlebowy.

- Maszyna wykonana z najwyższej jakości materiałów i komponentów.
- Dotykowy, kolorowy panel sterujący PLC umożliwia sterowanie prędkością pracy (szt./godz.), liczenie kęsów, pracę w trybie zaprogramowanym, regulowanie prędkości pasa na podajniku wyładowczym, ustawianie gramatury.

- Duży lej na 225 l (opcja).
- Automatyczne smarowanie komory dzielącej.
- Wydajność: 1000 – 6000 szt./godz.
- Zakres gramatur: 100 – 1700 g.
- Zaprojektowana i wyprodukowana w Szwecji.
- Lej załadowczy o pojemności 90 l.
- Posypywacz mąki ze stali nierdzewnej (opcja).
- Teflonowany lej załadowczy (opcja).
- Teflonowa rolka na pasie wyładowczym (opcja).
- Opatentowany układ kompensacji sprężenia ciasta w komorze ssącej.

DANE TECHNICZNE CE





TRYB PRACY	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE	WAGA
2-TŁOKI SD-600	1000 – 3000 szt./godz.	250 – 1700 g	3 kW	1100 kg
3-TŁOKI SD-600	1500 – 4500 szt./godz.	150 – 1000 g	3 kW	1100 kg
4-TŁOKI SD-600	2000 – 6000 szt./godz.	100 – 700 g	3 kW	1100 kg

ZAOKRĄGLARKA STOŻKOWA

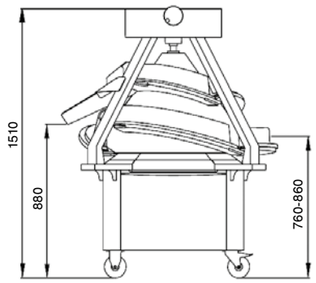
CR-360

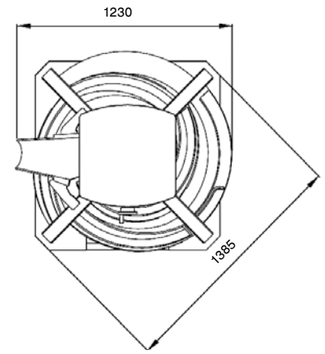
Zaokrąglarka stożkowa CR-360 przeznaczona jest do obróbki ciast pszennych, mieszanych i żytnich. Opatentowany system regulacji odstępu rynien zaokrąglających od stożka gwarantuje optymalne formowanie kęsów ciasta. To sprawdzone rozwiązanie umożliwia osiąganie niezwykle dobrych rezultatów, zarówno przy formowaniu wstępnym jak i zaokrąglaniu końcowym. CR-360 ze swoim bogatym wyposażeniem zaspokaja wszystkie potrzeby nowoczesnej piekarni, pozwalając na elastyczność w doborze ciasta, gramatury oraz wydajności.

- Rynny zaokrąglające składają się ze stałych podstaw i rynien z płynną regulacją położenia w stosunku do powierzchni stożka. Podstawy rynien wykonane są z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Są doskonale spasowane ze stożkiem, co minimalizuje ewentualne odcinanie „nitek" ciasta. Centralna regulacja odstępu rynien zaokrąglających od stożka gwarantuje najlepszy efekt formowania oraz szeroki zakres gramatur: 30 – 2500 g.

- Stożek i rynny zaokrąglające odlane z żeliwa, pokryte specjalnym teflonem.
- Centralny, manualny panel sterujący.
- Długość zaokrąglania wynosi 4000 mm.
- Mechaniczny posypywacz mąki z płynną regulacją siły posypywania (opcja).
- Nadmuch ciepłego i zimnego powietrza (opcja).
- Płynna regulacja stożka za pomocą falownika (opcja).
- Automatyczny system oliwienia stożka sterowany fotokomórką. Regulacja częstotliwości i czasu natrysku oleju (opcja).
- Rynna podająca kęsy na zewnątrz posiada perforację, co minimalizuje przylepianie się kęsów ciasta.
- Do przemysłowej produkcji wersja o wydajności do 4000 szt. / h (opcja).

DANE TECHNICZNE CE





MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE
CR-360	do 3600 szt./godz.	30 – 2500 g	1,5 kW

TRANSPORTER KOLEBKOWY

CE-100

- Transportuje kęsy ciasta z zaokrąglarki do wydłużarek typu MO-300, MO-881.
- Zakres gramatur 150 – 1200 g.
- Sterowany za pomocą fotokomórki.
- Szerokość taśmy transportera wynosi 200 mm, kolebki wykonane ze specjalnego materiału, rozstawione są co 300 mm.

PODSUFITOWY TRANSPORTER KOLEBKOWY

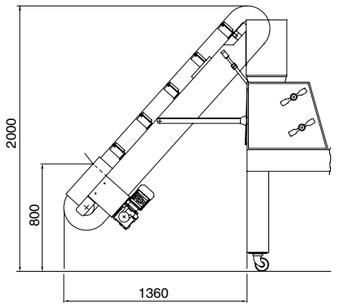
CE-300

Transportuje kęsy ciasta z zaokrąglarki do międzygarowni podsufitowej ICP. Bardzo solidna konstrukcja maszyny. Osłony wykonane ze stali nierdzewnej.

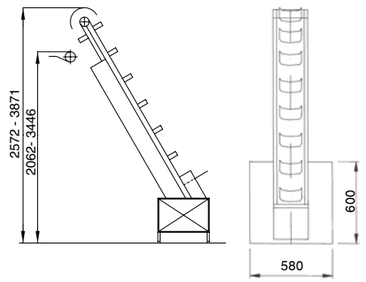
- Szerokość taśmy transportera wynosi 200 mm, kolebki wykonane ze specjalnego materiału, rozstawione są co 300 mm.
- Sterowany za pomocą fotokomórki.
- Funkcja automatycznego opróżniania transportera.
- Regulowany wrzut kęsów, możliwość załadunku z trzech stron.
- Licznik kęsów z wyświetlaczem (opcja).

DANE TECHNICZNE CE

CE-100



CE-300



MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE	MAKS. WYS. PODNOSZENIA
CE-100	do 1800 szt./godz.	150 – 1200 g	0,25 kW	---
CE-300	do 2000 szt./godz.	do 1500 g	0,55 kW	3500 mm

MIĘDZYGAROWNIA PODSUFITOWA

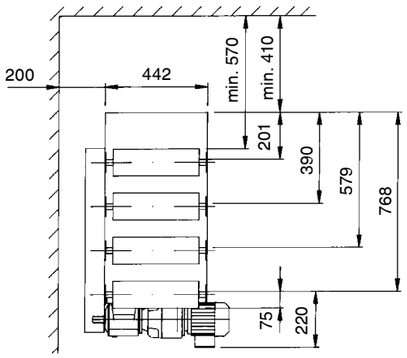
ICP

Taśmy leżakowania ICP służą do wstępnego garowania wszelkiego rodzaju pieczywa. Mogą być zbudowane z 1, 2, 3 lub 4 pokładów oraz mieć dowolną długość. Podwieszane są za pomocą mocowań do ściany lub sufitu dzięki czemu nie zajmują miejsca w zakładzie. Pod międzygarownią ICP można ustawiać inne maszyny. Garownia jest zbudowana ze specjalnych, mocnych, aluminiowych profili. W celu odpowiedniego nadzoru nad pracą po obu stronach garowni umieszczono szyby z plexi. Taśma leżakowania jest sterowana ze skrzynki elektrycznej.

- Wyjmowane szyby z plexi po obu stronach garowni.
- Szerokość taśm 350 mm.
- Płynna regulacja prędkości za pomocą falownika.
- Wykonanie ze specjalnych aluminiowych profili.
- Maksymalna długość każdego pokładu wynosi 12 m.
- Rynna poślizgowa na wyładunku (opcja).
- Montaż za pomocą mocowań: ściennych, sufitowych lub stojaków.
- Gdy garownia jest dłuższa niż 12 m, stosowany jest podwójny napęd.
- Międzygarownia podsufitowa pozwala na użycie większej ilości wody w cieście w stosunku do międzygarowni szafowych.

DANE TECHNICZNE CE

Maksymalna długość każdego pokładu wynosi 12 m.



MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE
ICP	do 1800 szt./godz.	do 2300 g	1,5 kW

MIĘDZYGAROWNIA SZAFOWA

IPP

Podwójny podajnik załadowczy V-belt do 3000 szt./godz.

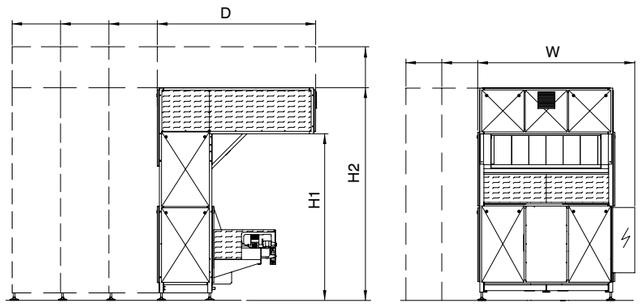
Międzygarownia GLIMEK IPP jest skonstruowana w systemie modułowym, dostosowanym do wymagań klientów odnośnie wydajności i czasu międzygarowania. Wykonujemy międzygarownie 6, 8 i 10-rzędowe. Wszystkie elementy wykonane są ze stali kwasoodpornej. Maksymalna wydajność przy podwójnym podajniku wynosi 3000 szt./godz.

- Trzy wersje systemu załadunku.
- Sekcje transferu pokryte teflonem.
- Elektroniczny panel sterujący pracą wszystkich maszyn wchodzących w skład linii.
- Gniazda elektryczne do podłączenia dzielarki, zaokrąglarki i wydłużarki.
- Kołyski 6, 8, 10-rzędowe w zależności od wydajności i czasu międzygarowania.
- Wentylator.
- Antybakteryjna lampa UV.
- Ukośny podajnik wyładowczy przed garownią (opcja).
- Automatyczny generator zaparowania (opcja).
- Wentylator grzewczy sterowany termostatem (opcja).

Lej załadowczy do 1200 szt./godz. (standard).

Pojedynczy podajnik załadowczy V-belt do 1800 szt./godz.

DANE TECHNICZNE CE



WERSJA	W	D	H1	H2
6-RZĘDOWA	1955 mm	1930 mm	2040 mm	2600 mm
8-RZĘDOWA	2375 mm	1930 mm	2040 mm	2600 mm
10-RZĘDOWA	2795 mm	1930 mm	2040 mm	2600 mm
WERSJA WYSOKA	-	+ 590 mm	-	-
WYSOKOŚĆ DODATKOWEGO MODUŁU	-	+ 500 mm	+ 500 mm	-

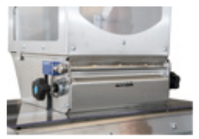
MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE	SPRĘŻONE POWIETRZE DO PODWÓJNEGO PODAJNIKA ZAŁADOWCZEGO	LICZBA KOŁYSEK
IPP	maks. 3000 szt./godz.	100 – 1500 g	0,6 kW	6 bar	132 – 940

WYDŁUŻARKA

MO-300

Wydłużarka MO-300 została skonstruowana tak, aby w 100% naśladować pracę ludzkich rąk przy końcowym formowaniu kęsa ciasta. Możliwość bardzo dokładnej regulacji wszystkich etapów wydłużania za pomocą pokręteł ze skalą sprawia, że maszyna znajduje zastosowanie przy produkcji wielu rodzajów chleba m.in.: chlebów standardowych w technologii na aparaty i w koszyczki, chlebów foremkowych, bagietek, bułek, spodów do pizzy, bułek kebabowych.

- Centralnie regulowane płetwy na leju wrzutowym umożliwiają równy załadunek kęsów na walce.

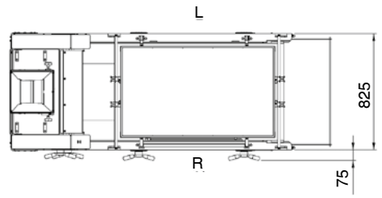


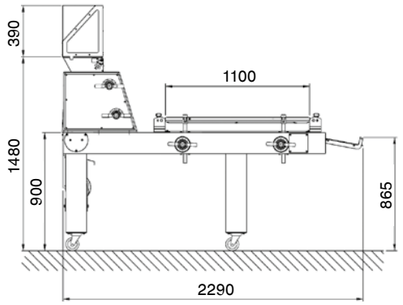
- Dwie pary regulowanych walców o szerokości 400 mm.
- Siatka zawijająca z regulacją wysokości zawieszenia.
- Płyta wydłużająca o szerokości 650 mm i długości 1100 mm wykonana jest z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Od spodu wykończono ją dwoma klinami. Możliwość otwarcia i zablokowania płyty w istotny sposób ułatwia czyszczenie. Odstęp płyty dociskającej od taśmy reguluje się za pomocą pokręteł z boku maszyny.
- Półka odbierająca kęsy nastawiana w dwóch pozycjach.

- Ruchoma płyta wydłużająca (opcja).
- Niższe prowadnice boczne 10 mm (opcja).

Centralnie regulowane prowadnice boczne zawieszone są na dwóch drążkach ze skalą po obu stronach taśmy, wyrażoną w centymetrach (opcja).

DANE TECHNICZNE CE





MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	SZEROKOŚĆ ROBOCZA	ZASILANIE
MO-300	do 3000 szt./godz.	30 – 1800 g	do 650 mm	1,1 kW

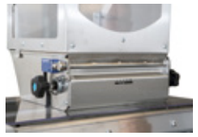
WYDŁUŻARKA

MO-881

Solidnie wykonana maszyna przeznaczona dla piekarni przemysłowych. Jest wyposażona w trzy pary walców, siatkę zawijającą oraz dwie płyty wydłużające.

- Płynna regulacja prędkości walców i taśmy wydłużającej. Delikatna obróbka ciasta, dostosowana do jego struktury.
- Wydajność do 3600 szt./godz.
- Napęd za pomocą cichych, automatycznie napinanych pasów.
- Dwie osobne płyty wydłużające:
  - pierwsza występuje w dwóch szerokościach: 220 mm i 280 mm,
  - druga posiada wymiary 650 x1100 mm, można ją podnosić do góry i blokować.
- Ruchoma druga płyta wydłużająca umożliwa produkcję kęsów ciasta bez śluzy (opcja).
- Trzy pary płynnie regulowanych walców ze zgarniaczami.

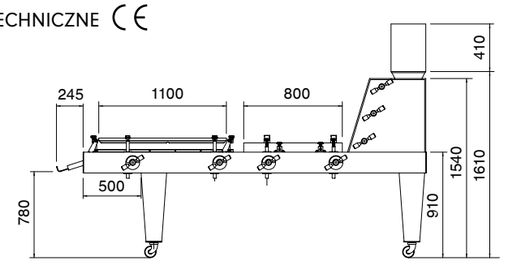
- Centralnie regulowane płetwy na leju wrzutowym umożliwiają równy załadunek kęsów na walce.

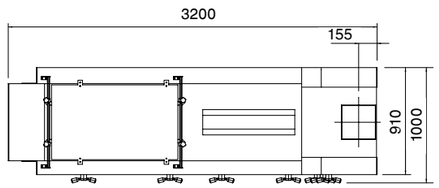


- Półka odbierająca kęsy nastawiana w dwóch pozycjach.

- Centralnie regulowane prowadnice boczne zawieszone są na dwóch drążkach ze skalą po obu stronach taśmy, wyrażoną w centymetrach (opcja).

DANE TECHNICZNE CE





MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	SZEROKOŚĆ ROBOCZA	ZASILANIE
MO-881	do 3600 szt./godz.	30 – 1800 g	do 650 mm	1,1 kW

LINIA DO PRODUKCJI CHLEBA

Straight Dough Line

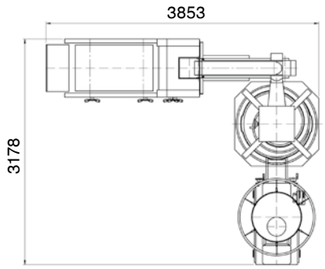
Przeznaczona do produkcji chleba, który nie wymaga międzygarowania. Bardzo kompaktowa.

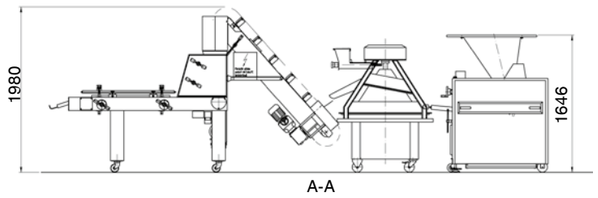
Posiada wydajność do 1800 szt./godz., dostępny zakres gramatur: od 70 do 2300 g.

Certyfikat CE

- **Linia składa się z następujących maszyn:**
  - dzielarki SD-180,
  - zaokrąglarki CR-360 z posypywaczem mąki i falownikiem,
  - transportera CE-100,
  - wydłużarki MO-300 z centralną regulacją prowadnic.

DANE TECHNICZNE CE





LINIA DO PRODUKCJI CHLEBA

ICP Bread Line

Najbardziej popularna linia do produkcji chleba w Polsce. Ustawienie maszyn dostosowywane jest do możliwości lokalowych. Dzięki podwieszaniu międzygarowni do sufitu lub ścian linia nie zajmuje dużo miejsca w zakładzie. Wykorzystujemy również idealne warunki do odpoczynku ciasta, które znajdują się pod sufitem w piekarni (ciepło i wilgotno). Czas międzygarowania do 20 minut.

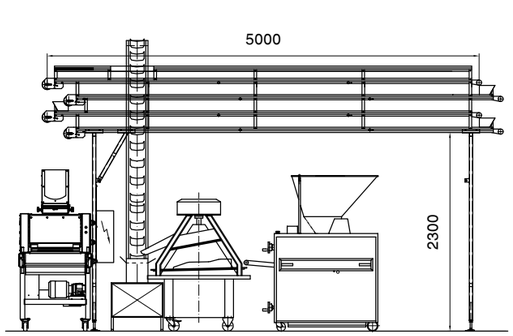
Linia z międzygarownią podsufitową pozwala na użycie większej ilości wody w cieście w stosunku do międzygarowni szafowych.

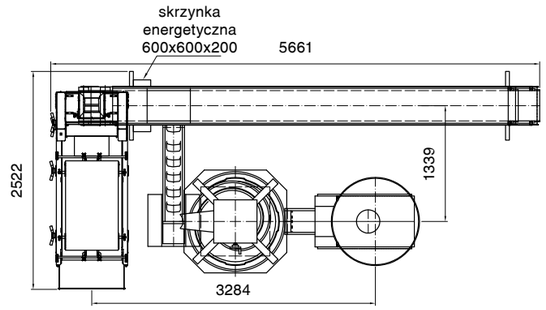
Wyjątkowo łatwy sposób czyszczenia i konserwacji taśm, na których odpoczywa ciasto.

- Wydajność do 1800 szt./godz.
- Zakres gramatur: od 70 do 2300 g.
- Certyfikat CE.

- Linia składa się z następujących maszyn:
  - dzielarki SD-180,
  - zaokrąglarki CR-360 z posypywaczem mąki i falownikiem,
  - transportera CE-300,
  - międzygarowni podsufitowej ICP 400, 20 m taśmy,
  - wydłużarki MO-300 z centralną regulacją prowadnic.

DANE TECHNICZNE CE





LINIA DO PRODUKCJI CHLEBA

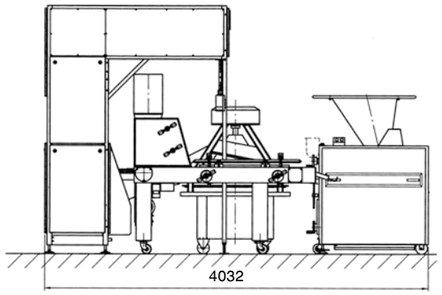
Flexible Bread Line

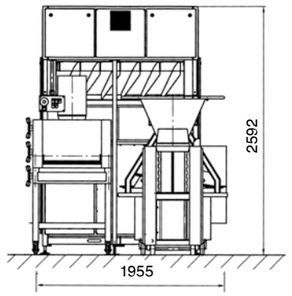
Linia do chleba FLEXIBLE gwarantuje osiągnięcie bardzo dobrych rezultatów przy produkcji wielu rodzajów pieczywa, różnego pod względem receptury i kształtu produktu. Jest kompaktowa i nie zabiera dużo miejsca w zakładzie. Poszczególne maszyny wchodzące w skład linii można zestawiać w wielu różnych kombinacjach.

- Wydajność do 1800 szt./godz.
- Zakres gramatur: od 70 do 2300 g w zależności od konfiguracji maszyn.
- Certyfikat CE.

- Linia składa się z następujących maszyn:
  - dzielarki SD-180,
  - zaokrąglarki CR-360 z posypywaczem mąki i falownikiem,
  - międzygarowni szafowej IPP 6/22, UV, elektroniczny panel sterujący,
  - wydłużarki MO-300 z centralną regulacją prowadnic.

DANE TECHNICZNE CE





PRZEMYSŁOWA LINIA DO PRODUKCJI CHLEBA

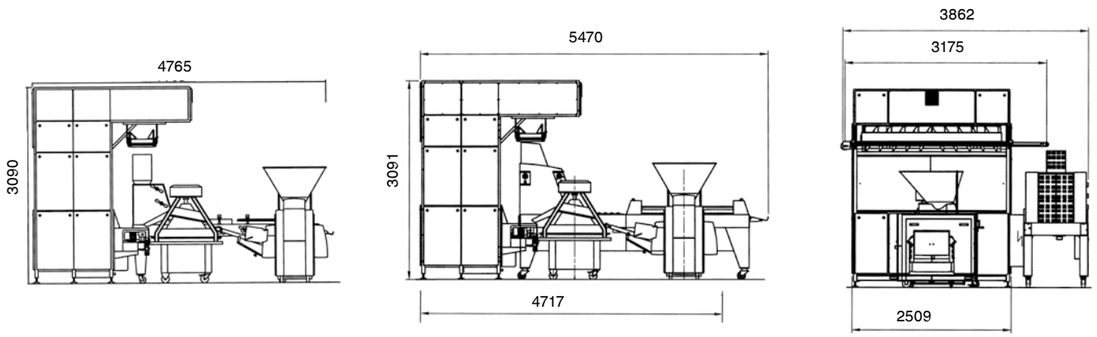
Industrial Bread Line

Przemysłowa linia do chleba GLIMEK INDU zapewnia uzyskanie bardzo dobrych rezultatów przy produkcji wielu rodzajów pieczywa, różnego pod względem receptury i kształtu produktu. Maszyny skonstruowane w celu zapewnienia wielozmianowej, przemysłowej produkcji chleba oraz wysokiej wydajności.

- Wydajność do 3000 szt./godz.
- Zakres gramatur: od 100 do 1500 g.
- Certyfikat CE.

- Linia składa się z następujących maszyn:
  - dwukomorowej dzielarki SD-300, duży lej 225 l,
  - zaokrąglarki CR-360 z posypywaczem mąki i falownikiem,
  - międzygarowni IPP Indu,
  - wydłużarki MO-881 z centralną regulacją prowadnic.

DANE TECHNICZNE CE



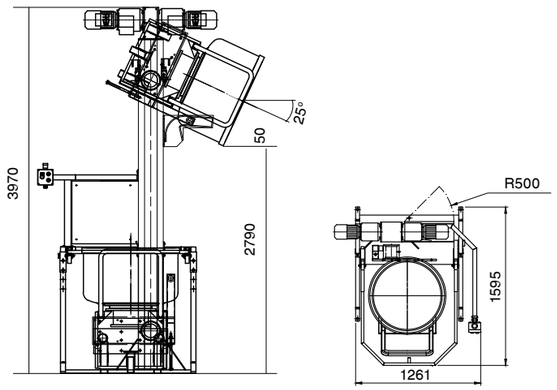
WYWROTNICE PRZEMYSŁOWE DO DZIEŻ WYJEZDNYCH

Wywrotnica BL

- Osłona bezpieczeństwa zabezpieczona wyłącznikiem krańcowym.
- Maksymalny udźwig do 600 kg.
- Prędkość podnoszenia 5 m/min.
- Wywracanie na lewą / prawą stronę (standard),
- Wywracanie w przód (opcja).
- Dwa niezależne silniki podnoszące dzieżę za pomocą osobnych łańcuchów.
- Manualny panel sterujący z wyłącznikiem bezpieczeństwa.

Lej pośredni do produkcji przemysłowej

DANE TECHNICZNE CE



MAKS. WYSOKOŚĆ MASZYNY	MAKS. WYSOKOŚĆ WYWROTU	MAKS. UDŹWIG	PRĘDKOŚĆ PODNOSZENIA	ZASILANIE
4250 mm	3000 mm	600 kg	5,0 m/min.	1,1 kW

PRZEMYSŁOWE SYSTEMY KROJĄCO-PAKUJĄCE

Przemysłowa krajalnica HSA-5 z nożami ósemkowymi

Krajalnica HSA-5 holenderskiej firmy HOBA przeznaczona jest do przemysłowego krojenia pieczywa pszennego, mieszanego i żytniego.

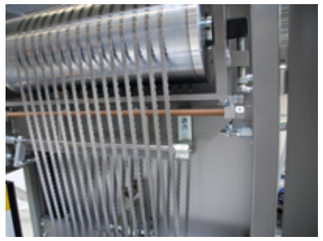
- Wyposażona jest w noże ósemkowe o długiej żywotności.
- Konstrukcja maszyny umożliwia krojenie chlebów wypiekanych w foremkach oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski).
- Przystosowana jest do połączenia z każdą półautomatyczną linią pakującą.
- Maszyna posiada specjalnie utwardzane bębny, a zamontowane prowadzenia ostrzy służą do utrzymania jednolitej szerokości kromki.
- Dostępne szerokości kromki: od 7,5 mm do 16 mm.
- Noże ósemkowe są łatwe do wymiany. Podawanie produktu odbywa się za pomocą ruchomych pasów załadowczych z dołu, z boków i od góry.
- Pasy boczne i pas górny wyposażone są w regulację ich położenia.
- Maszyna posiada płynną regulację prędkości krojenia.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

ROZWIĄZANIA TECHNICZNE DO KRAJALNIC HSA-2 I HSA-5

- Górna taśma prowadząca na załadunku, zalecana przy chlebach typu baltonowski lub okrągłych.

- Prowadnice noży

- Urządzenie do podostrzania noży.



- Rozdmuchiwacz woreczków.

- Urządzenie do pomiaru napięcia noży taśmowych.

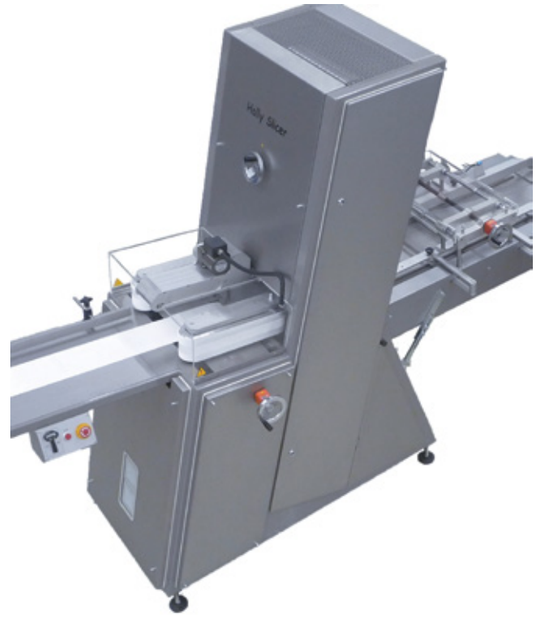
DANE TECHNICZNE CE

MODEL	DŁUGOŚĆ CHLEBA	SZEROKOŚĆ CHLEBA	WYSOKOŚĆ CHLEBA	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	ZASILANIE
HSA-5	140 – 370 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	415 V; 50 Hz	2,5 kW

Wydajność do 2000 bochenków/godz.

Przemysłowa krajalnica HSA-2 z nożami ósemkowymi

Krajalnica HSA-2 posiada wydajność do 3600 bochenków/godz. Wyposażona jest w łatwe do wymiany noże ósemkowe o długiej żywotności.



- Przystosowana jest do połączenia z automatyczną maszyną pakującą w worki HBS oraz przenośnikiem HTA-15 i HTA-15S.
- Dowolna szerokość kromki od 9 mm do 16 mm – określana przy zamówieniu.
- Posiada specjalnie utwardzane bębny oraz prowadzenia ostrzy do utrzymania stałej szerokości kromki.
- Podawanie produktu za pomocą dolnego pasa oraz pasów bocznych. Pasy boczne i górny regulowane za pomocą ręcznego pokrętła wyposażonego w skalę do określania położenia.
- Regulacja prędkości pasów podających za pomocą falownika.
- Standardowo krajalnica wyposażona jest w synchronizację odbioru bochenków jeden za drugim do linii pakującej.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

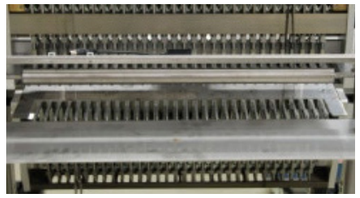
ROZWIĄZANIA TECHNICZNE

- Załadunek do pieczywa baltonowskiego.

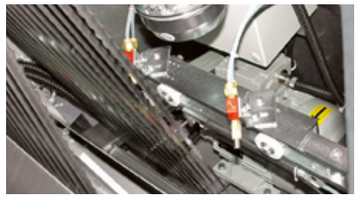
- Układ obracający połówki.

- Synchronizator odbioru pokrojonych bochenków (rozdziela pokrojone bochenki i podaje je oddzielnie do pakowaczki, automatycznie przyśpieszając i zwalniając – ułatwia pracę operatorów).

- Zmienna szerokość kromek, standardowa od 9,5 do 16 mm.



- System olejenia ostrzy za pomocą dysz natryskowych.



DANE TECHNICZNE CE

MODEL	DŁUGOŚĆ CHLEBA	SZEROKOŚĆ CHLEBA	WYSOKOŚĆ CHLEBA	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	ZASILANIE
HSA-2	140 – 370 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	415 V; 50 Hz	2,5 kW

Wydajność do 3600 bochenków/godz.

PRZEMYSŁOWE SYSTEMY KROJĄCO-PAKUJĄCE

Przemysłowa krajalnica do bułek HSC

Krajalnica HSC przeznaczona jest do krojenia bułek na wybraną ilość warstw. Posiada regulację głębokości oraz wysokości nacinania. Dzięki swojej konstrukcji daje możliwość pracy automatycznej i półautomatycznej. Można ją połączyć z dowolnym zestawem taśm transportujących. Maszyna jest wykonywana zgodnie z wytycznymi klienta. Prosta w obsłudze oraz utrzymaniu czystości. Posiada certyfikat CE.

Przemysłowa krajalnica HSB do ciężkich chlebów żytnich i razowych, chlebów z owocami (np. żurawina, śliwka)

- Konstrukcja maszyny umożliwia krojenie chlebów wypiekanych w foremkach oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski).
- Przystosowana jest do połączenia z każdą półautomatyczną linią pakującą.
- Dostępne szerokości kromki: od 7,5 mm do 16 mm.
- Pasy boczne i pas górny wyposażone są w regulację ich położenia.
- Maszyna posiada płynną regulację prędkości krojenia.
- System oliwienia noży.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

DANE TECHNICZNE CE

HSC

WYDAJNOŚĆ KROJENIA	ŚREDNICA BUŁKI	WYSOKOŚĆ BUŁKI
ok. 150 bułek na minutę w dwóch rzędach	30 – 120 mm	15 – 40 mm

HSB

DŁUGOŚĆ CHLEBA	SZEROKOŚĆ CHLEBA	WYSOKOŚĆ CHLEBA	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	ZASILANIE
140 – 350 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	400 V; 50 Hz	4 kW

Wydajność do 2000 bochenków/godz. (do 3000 bochenków/godz. - opcja), waga maszyny 880 kg.

HOBA

Automatyczna maszyna pakująca HBS

Automatyczna pakowaczka HBS wyposażona jest w system czterech popychaczy i przystosowana do połączenia z krajalnicą HSA-2 oraz transporterem zamykającym HTA-15 i HTA-15S.

- Wysoka jakość maszyny pozwala na jej zastosowanie do pakowania różnego typu niepokrojonego i pokrojonego chleba i bułek. Maszyna posiada kompaktową budowę, jest prosta w obsłudze – praca bezobsługowa.
- Dostępna w wersji lewo i prawostronnej. Wszystkie nastawy wyposażone w skalę.
- Sterowanie maszyny za pomocą ciekłokrystalicznego panelu dotykowego.
- Kontrola pakowania ostatniego bochenka i otwarcia woreczka za pomocą fotokomórki. Regulacja prędkości pracy maszyny za pomocą falownika.
- Załadunek przystosowany do pakowania pokrojonego pieczywa.
- W opcji dostępny jest również automatyczny system wymiany woreczków.
- Maszyna posiada certyfikat bezpieczeństwa CE.

ROZWIĄZANIA TECHNICZNE

- Specjalne systemy załadunków dostosowane do rodzaju pakowanego pieczywa.

- System czterech popychaczy.

- Ciekłokrystaliczny dotykowy panel sterujący pokazuje kody błędów, pozwala regulować prędkość itp.

- Automatyczny system wymiany woreczków do produkcji non-stop.

DANE TECHNICZNE CE

WYDAJNOŚĆ	DŁUGOŚĆ CHLEBA	SZEROKOŚĆ CHLEBA	WYSOKOŚĆ CHLEBA	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	ZASILANIE	PRZYŁĄCZE SPRĘŻONEGO POWIETRZA
3600 szt./godz.	140 – 370 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	3 x 400 V; 50 Hz	3,5 kW	6 bar

PRZEMYSŁOWE SYSTEMY KROJĄCO-PAKUJĄCE

Transporter klipsujący HPL-20

- Przenośnik pracuje w trybie przerywanym. Jest przeznaczony do półautomatycznego pakowania pokrojonego i niepokrojonego chleba oraz bułek i bagietek.
- Odpowiedni do zsynchronizowania z półautomatyczną krajalnicą do chleba. Transport produktów za pomocą popychaczy. Maszyna posiada solidną budowę, jest łatwa w obsłudze i niewymagająca praktycznie nakładów na utrzymanie. Jest dostępna w wersji lewo lub prawostronnej.
- Przenośnik zamontowany jest na kółkach lub stopach. Na końcu zamontowano rolkowy przenośnik o długości 900 mm odbierający zapakowany produkt.
- Szczotkowy napinacz do woreczków przed zamknięciem.
- HPL 20 wyposażony jest w klipsownicę do zamykania woreczków typ CL z pompą próżniową do usuwania nadmiaru powietrza z torebki.
- Na klipsach możliwy jest nadruk daty za pomocą drukarki termicznej.
- Synchronizacja zamykania za pomocą fotokomórki.
- Certyfikat CE.

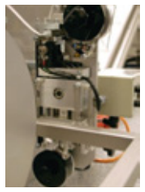
- Napinacz woreczków – przed zamknięciem.

- Pompa ssąca do wysysania nadmiaru powietrza z woreczka.

- Stół obrotowy do odbioru zapakowanych bochenków.

- Rozdmuchiwacz woreczków.

- Drukarka daty na klipsach.



- Transporter wyładowczy zamiast rolek na wyładunku.

- Transporter wykonany pod kątem 45°.

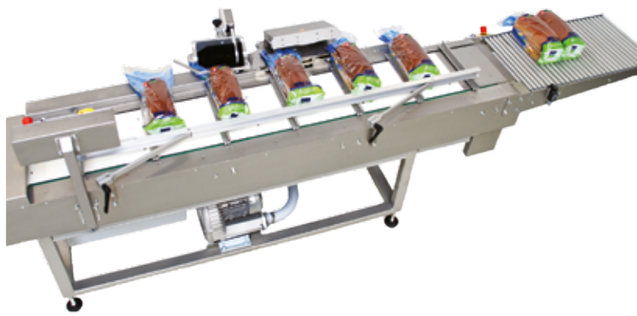
DANE TECHNICZNE CE

MODEL	WYDAJNOŚĆ	DŁUGOŚĆ CHLEBA	SZEROKOŚĆ CHLEBA	WYSOKOŚĆ CHLEBA	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	ZASILANIE	PRZYŁĄCZE SPRĘŻONEGO POWIETRZA
HPL 20	1800 szt./godz.	140 – 350 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	220/415 V; 50/60 Hz	ok. 1 kW	4 bar
HTA-15	2000 szt./godz.	140 – 350 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	3 x 400 V; 50 Hz	3,5 kW	4 bar
HTA-15S	3600 szt./godz.	140 – 370 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	3 x 400 V; 50 Hz	3,5 kW	6 bar

HOBA

Transporter zamykający HTA-15

- Przenośnik HTA-15 do pracy przerywanej.
- Przemieszczanie produktów na stole pokrytym teflonem przy pomocy popychaczy. Trwała i łatwa w obsłudze maszyna. Możliwość wykonania w wersji lewej i prawej. Maszyna postawiona na nóżkach o regulowanej wysokości.
- Na końcu umieszczono przenośnik wyjściowy konstrukcji rolkowej o całkowitej długości 1000 mm.
- Maszyna posiada prosty w obsłudze panel operatora.
- Szczotkowy napinacz do woreczków przed zamknięciem.
- HTA-15 jest wyposażona w klipsownicę typ CL z pompą próżniową do usuwania nadmiaru powietrza z torebki:
  - zamykanie woreczków klipsami,
  - na klipsach możliwy jest nadruk daty za pomocą drukarki termicznej,
  - synchronizacja zamykania za pomocą fotokomórki,
  - wszystkie elementy klipsownicy (noże, formy, zaginacze) wykonane ze stali hartowanej,
  - sygnalizacja końca taśmy klipsującej.
- Transporter HTA-15 może zostać wyposażony w automat zamykający Kwik Lok.
- Certyfikat CE.



Transporter zamykający HTA-15S

- Transporter HTA-15S pracuje w trybie przerywanym.
- Produkty są przemieszczane na stole pokrytym teflonem przy pomocy popychaczy.
- Trwała i łatwa w obsłudze maszyna. Możliwość wykonania w wersji lewej i prawej.
- Na końcu maszyny zainstalowano przenośnik wyjściowy konstrukcji rolkowej o całkowitej długości 1000 mm.
- Maszyna posiada prosty w obsłudze panel operatora.
- Szczotkowy napinacz do woreczków przed zamknięciem.
- Zainstalowana ruchoma maszyna klipsująca typ CL z pompą próżniową do usuwania nadmiaru powietrza z torebki:
  - zamykanie woreczków klipsami,
  - na klipsach możliwy jest nadruk daty za pomocą drukarki termicznej.
  - synchronizacja zamykania za pomocą fotokomórki,
  - wszystkie elementy klipsownicy (noże, formy, zaginacze) wykonane ze stali hartowanej,
  - sygnalizacja końca taśmy klipsującej.
- Transporter HTA-15S może zostać wyposażony w automat zamykający Kwik Lok.
- Certyfikat CE.

SPOSOBY ZAMYKANIA WORECZKÓW

Klips

Kwik Lok

PRZEMYSŁOWE SYSTEMY KROJĄCO-PAKUJĄCE

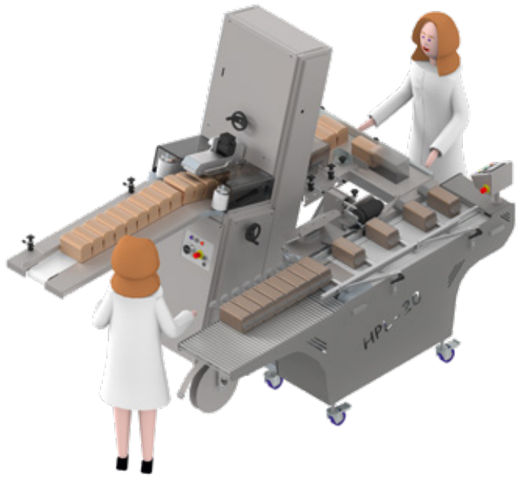
Kompletne linie krojąco-pakujące

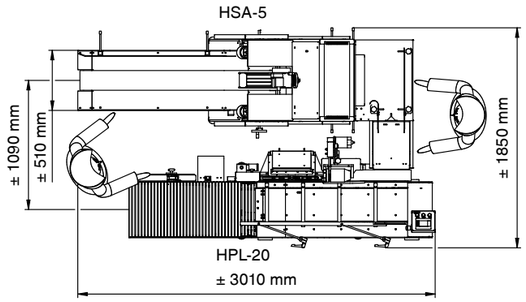
Linie krojąco-pakujące HOBA są zawsze wykonywane zgodnie z wytycznymi klienta. Konfiguracja maszyn zależy od wydajności (od 1800 szt./godz. do 3600 szt./godz.), wymiarów pomieszczenia, układu maszyn oraz rodzaju krojonego i pakowanego pieczywa.

Krajalnica HSA-5 z rozdmuchiwaczem HBB, transporter klipsujący HPL-20.

Wydajność do 1800 szt./godz.

Krojenie chlebów wypiekanych w foremkach oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski). Prosta i bardzo solidna konstrukcja maszyn gwarantuje ich długie i bezawaryjne użytkowanie. Układ jest kompaktowy i nie zajmuje dużo miejsca na zakładzie. Dowolne ustawienie maszyn w zależności od możliwości lokalowych.

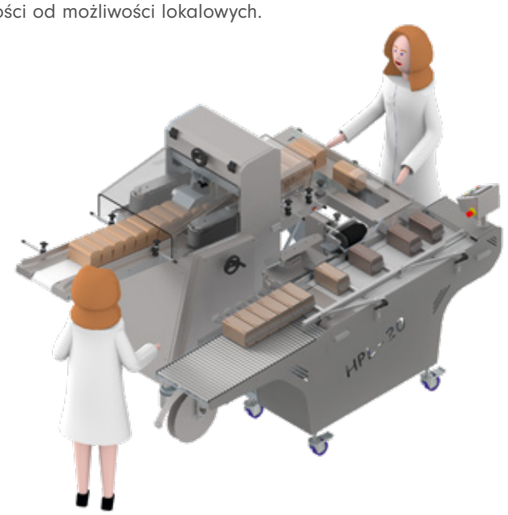


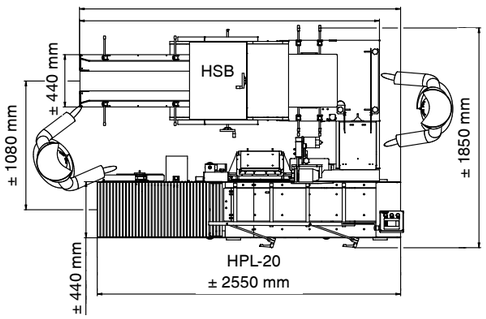


Krajalnica HSB z rozdmuchiwaczem HBB, transporter klipsujący HPL-20.

Wydajność do 1800 szt./godz.

Krojenie ciężkich chlebów żytnich oraz chlebów z owocami. Prosta i bardzo solidna konstrukcja maszyn gwarantuje ich długie i bezawaryjne użytkowanie. Układ jest kompaktowy i nie zajmuje dużo miejsca na zakładzie. Dowolne ustawienie maszyn w zależności od możliwości lokalowych.

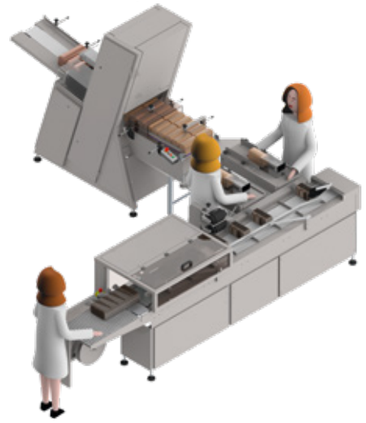




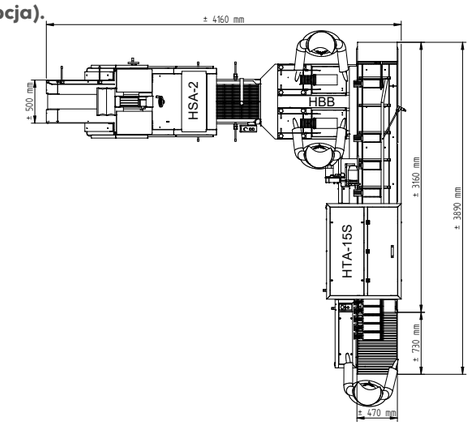
Krajalnica HSA-2 z dwoma rozdmuchiwaczami HBB, transporter klipsujący z drukarką daty HTA-15S.

Wydajność do 3600 szt./godz.

Krojenie chlebów wypiekanych w foremkach oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski). Prosta i bardzo solidna konstrukcja maszyn gwarantuje ich długie i bezawaryjne użytkowanie. Bardzo duża wydajność zestawu pozwala na przemysłowe wykorzystanie linii. Dowolne ustawienie maszyn w zależności od możliwości lokalowych.



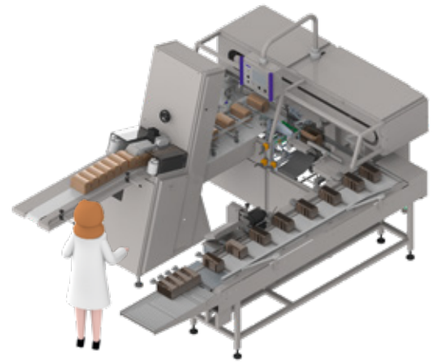
- **Detektor metali (opcja).**



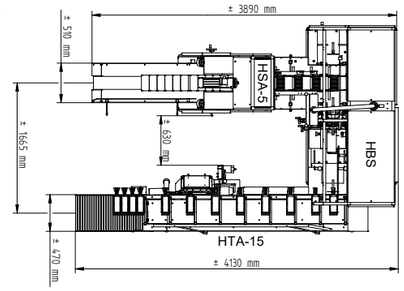
Krajalnica HSA-5, maszyna pakująca HBS, transporter klipsujący z drukarką daty HTA-15L

Wydajność do 2000 szt./godz.

Krojenie chlebów wypiekanych w foremkach oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski). Prosta i bardzo solidna konstrukcja maszyn gwarantuje ich długie i bezawaryjne użytkowanie. Układ jest kompaktowy i nie zajmuje dużo miejsca na zakładzie. Dowolne ustawienie maszyn w zależności od możliwości lokalowych. Podobnie jak w zestawie półautomatycznym (HSA-5, HBB, HPL-20) bliskie umiejscowienie krajalnicy i klipsownicy w zestawie pozwala na obsługę nawet przez jedną osobę, wtedy wydajność zależy od operatora.



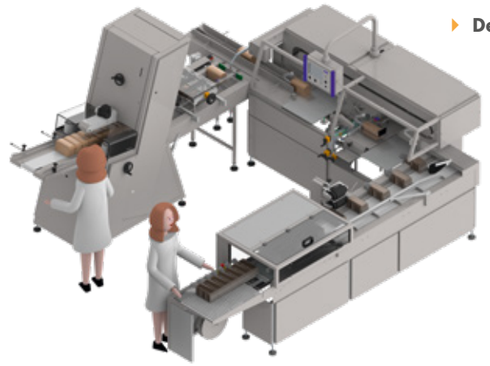
- **Detektor metali (opcja).**



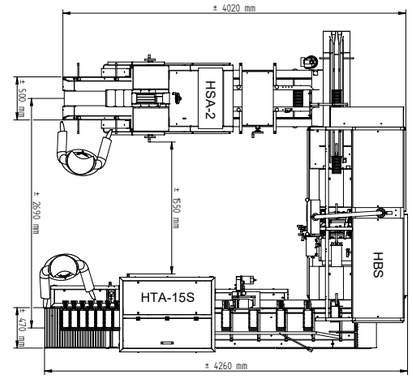
Krajalnica HSA-2, maszyna pakująca HBS,transporter klipsujący z drukarką daty HTA-15S

Wydajność do 3600 szt./godz.

W pełni automatyczny zestaw maszyn – krojenie i pakowanie – odbywa się bez udziału ludzi. Krojenie chlebów wypiekanych w foremkach, oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski). Bardzo duża wydajność zestawu pozwala na przemysłowe wykorzystanie linii. Dowolne ustawienie maszyn w zależności od możliwości lokalowych.



- **Detektor metali (opcja).**

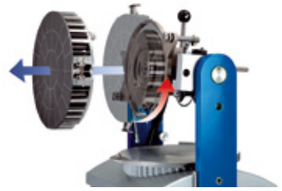


DZIELARKI

Dzielarko-zaokrąglarki

Holenderska firma DAUB jest producentem szerokiej gamy dzielarko-zaokrąglarek, które charakteryzują się bardzo solidnym wykonaniem oraz szerokim zakresem gramaturowym. Maszyny w bardzo delikatny sposób dzielą i zaokrąglają kęsy ciasta. Dostępne są wersje manualne, półautomaty i automaty.

- Teflonowany dysk wyjmowany do czyszczenia.



- Głowice dzielące.

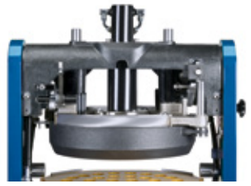
- W wersji automatycznej cyfrowy panel sterujący z możliwością wprowadzenia 10 programów.

- Nóż dzielący wykonany ze stali nierdzewnej.

- Taca z podzielonymi kęsami.

- Certyfikat CE.

- Łatwo demontowalna głowica.



- Kółka.

DANE TECHNICZNE CE

MODEL	2/30	3/30	3/36	3/52	4/14	4/30	4/36
LICZBA KĘSÓW	30	30	36	52	14	30	36
ZAKRES GRAMATUR	25 – 85 g	30 – 100 g	25 – 85 g	16 – 45 g	130 – 250 g	40 – 130 g	30 – 110 g
ZASILANIE	1,3 kW.						
WYMIARY	szer. 62 cm, gł. 62 cm, wys. 155 cm						
WAGA	380 kg						

DZIELARKA DO LUŹNYCH CIAST

Tradiform

Tradiform jest bardzo kompaktową maszyną z systemem wymiennych noży dzielących (dostępnych 40 modeli), dzięki któremu maszyna jest bardzo uniwersalna oraz pozwala na produkcję szerokiego asortymentu pieczywa w różnych kształtach.

1 SAVE ENERGY

Układ hydrauliczny załącza się tylko podczas pracy, dzięki czemu oszczędzamy energię.

Aluminiowa rama z powłoką teflonową do noży wykonanych ze stali nierdzewnej.

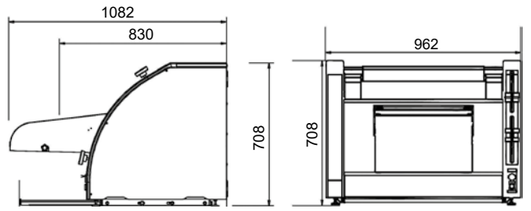
Automatyczne podnoszenie noży do czyszczenia.

Regulacja siły ciśnienia.

BAGIECIARKA

JAC UNIC

- Maszyna w bardzo delikatny sposób wydłuża kęsy ciasta o gramaturze od 50 do 1200 gram.
- Wydajność maszyny do 1200 sztuk na godzinę.
- Jest wyposażona w trzy walce oraz niedeformujące ciasta rękawy wydłużające.
- UNIC to najpopularniejszy model wśród naszych bagieciarek, posiada precyzyjne i proste w użytkowaniu gałki sterujące.
- Zasilanie: 1,1 kW.
- Waga: 210 kg.



KRAJALNICE JAC

Belgijska firma JAC już od kilku dekad produkuje szeroką gamę półprzemysłowych krajalnic do chleba, począwszy od małych, sklepowych modeli po w pełni zautomatyzowane krajalnice przelotowe. Firma koncentruje się na produkcji urządzeń innowacyjnych, o wysokiej jakości, przeznaczonych do krojenia wszelkiego rodzaju pieczywa (pszennego, mieszanego i żytniego). Produkty JAC w maksymalnym stopniu spełniają wymagania piekarzy, posiadają ergonomiczne wykonanie oraz zapewniają bezpieczne użytkowanie.

PICO

- Mała, stołowa krajalnica do chleba, charakteryzująca się łatwością użycia, wysoką jakością krojenia i ergonomią.
- Idealna do małych piekarni i sklepów.
- Zajmuje niewielką przestrzeń, co pozwala na umieszczenie jej w dowolnym miejscu.
- Wydajność krojenia: 150 – 200 bochenków/godz.
- Certyfikat CE.

PICOMATIC

- Automatyczna krajalnica sklepowa.
- Przeznaczona do ustawienia na stole lub stojaku.
- Jest łatwa w obsłudze.
- Wydajność krojenia zależy od temperatury chleba oraz od operatora.
- Wydajność krojenia: 200 – 250 bochenków/godz.
- Certyfikat CE.
- **AutoMode** (opcja)

NEW SELF

- Idealna do sklepów samoobsługowych, gdzie klient może samodzielnie pokroić zakupione pieczywo.
- Jej konstrukcja umożliwia obsługę przez klienta, proces krojenia przebiega z całkowitym bezpieczeństwem.
- Wydajność krojenia: do 300 bochenków/godz.
- Certyfikat CE.

- **AutoMode** - nowatorskie zabezpieczenie w małych krajalnicach za pomocą fotokomórki (łatwy dostęp do maszyny bez górnej osłony bezpieczeństwa).

DURO

- Krajalnica o tradycyjnej, sprawdzonej konstrukcji.
- Posiada dźwignię, za pomocą której ustawia się ogranicznik dociskający chleb do noży w położeniu umożliwiającym włożenie chleba do krajalnicy.
- Ogranicznik ten, za pomocą sprężyny, powraca w swoje pierwotne położenie, a chleb przechodząc przez noże jest krojony.
- Po pokrojeniu i zapakowaniu chleba czynność się powtarza.
- Wydajność krojenia: 200 – 250 bochenków/godz.
- Certyfikat CE.

ECO+

- Krajalnica o podwyższonym stopniu zautomatyzowania, w której zastąpiono dźwignię docisku noży automatem, który samoczynnie wykonuje ruchy posuwisto-zwrotne.
- Szybkość pracy docisku jest regulowana elektronicznie.
- Po pokrojeniu bochenka docisk odsuwa się do tyłu, a następnie po krótkiej chwili zaczyna wracać w kierunku noży dociskając.
- Certyfikat CE.
- **AutoMode** (opcja)

FULL

- W pełni automatyczna krajalnica, w której istnieje możliwość krojenia bochenków chleba ułożonych na taśmie podawczej.
- Przeznaczona do dużych piekarni.
- Taśma przesuwając się w kierunku noży podaje automatycznie bochenki ułożone jeden za drugim (jednorazowo kilkanaście sztuk).
- Prędkość przesuwu taśmy jest regulowana w zależności od rodzaju krojonego chleba.
- Model automatyczny wyposażony jest w dmuchawę do automatycznego otwierania worków na chleb. Opcjonalnie rampa załadowcza, dzięki której więcej chlebów można podawać do krojenia.
- Wydajność krojenia: 800 – 1000 bochenków/godz.
- Certyfikat CE.

INNE DOSTĘPNE MODELE

ZIP – KRAJALNICA DO BUŁEK I BAGIETEK

MODENA +

SLIM PRO

FACE
- **AutoMode** (opcja)

VARIA INOX PRO

VARIA SELF INOX

MIESIARKI SPIRALNE Z DZIEŻĄ STAŁĄ

MAG PRO 60-200

Miesiarki spiralne z dzieżą stałą nadają się do wszystkich rodzajów ciast. Cechą szczególną tych miesiarek jest bardzo dobre i dokładne mieszanie nawet niewielkiej ilości ciasta. Spirala i dzieża obracają się w dwóch kierunkach.

- Analogowy lub cyfrowy panel sterujący umożliwia pracę w trybie manualnym i zaprogramowanym. Wbudowane trzy zegary odmierzające czas na pierwszym i drugim biegu.
- W panelu cyfrowym pamięć na 20 programów.
- Mocny, dwubiegowy silnik, napęd przenoszony za pomocą paska klinowego.
- Osłona bezpieczeństwa wykonana ze stali nierdzewnej i zabezpieczona wyłącznikiem krańcowym.

MIESIARKI SPIRALNE Z DZIEŻĄ WYJEZDNĄ

MAG-R PRO 80-200

Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdną nadają się do wszystkich rodzajów ciast. Cechą szczególną tych miesiarek jest bardzo dobre i dokładne mieszanie nawet niewielkiej ilości ciasta. Spirala i dzieża obracają się w dwóch kierunkach.

- Analogowy lub cyfrowy panel sterujący umożliwia pracę w trybie manualnym i zaprogramowanym. Wbudowane trzy zegary odmierzające czas na pierwszym i drugim biegu.
- W panelu cyfrowym pamięć na 20 programów.
- Mocny, dwubiegowy silnik, napęd przenoszony za pomocą paska klinowego.
- Osłona bezpieczeństwa wykonana ze stali nierdzewnej i zabezpieczona wyłącznikiem krańcowym.
- Dzieża z wózkiem mocowana jest do maszyny za pomocą elektromagnesu.

DANE TECHNICZNE CE

MODEL	ILOŚĆ MĄKI	ILOŚĆ CIASTA	ZASILANIE	DŁUGOŚĆ	SZEROKOŚĆ	WYSOKOŚĆ	WAGA
MAG 60	36 kg	60 kg	4,25 kW	1150 mm	700 mm	1280 mm	325 kg
MAG 80	48 kg	80 kg	5,35 kW	1150 mm	700 mm	1280 mm	330 kg
MAG 120	75 kg	120 kg	5,35 kW	1265 mm	785 mm	1460 mm	488 kg
MAG 160	100 kg	160 kg	10,75 kW	1430 mm	883 mm	1520 mm	675 kg
MAG 200	125 kg	200 kg	10,75 kW	1500 mm	944 mm	1520 mm	710 kg
SM-80MAG-R	50 kg	80 kg	8,75 kW	1430 mm	710 mm	1660 mm	650 kg
SM-120MAG-R	75 kg	120 kg	8,75 kW	1500 mm	780 mm	1660 mm	700 kg
SM-160MAG-R	100 kg	160 kg	12,75 kW	1780 mm	880 mm	1900 mm	1000 kg
SM-200MAG-R	125 kg	200 kg	12,75 kW	1850 mm	940 mm	1900 mm	1050 kg

PRZEMYSŁOWE MIESIARKI SPIRALNE Z DZIEŻĄ WYJEZDNĄ

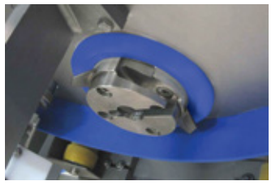
SPI AV ACCESS 220 - 400

Miesiarki spiralne nadają się do wszystkich rodzajów ciast. Cechą szczególną tych miesiarek jest bardzo dobre i dokładne mieszanie nawet niewielkiej ilości ciasta. Spirala i dzieża obracają się w dwóch kierunkach. Maksymalna niezawodność i wydajność.

- Unikalny system mocowania kotła do maszyny.
- Przystosowana do pracy siedem dni w tygodniu, 24h na dobę.
- Głowica podnoszona hydraulicznie.
- Misa wyposażona jest w korek spustowy, który ułatwia czyszczenie dzieży.
- Wytrzymały i prosty w budowie system napędowy miesiadła.
- Dwie prędkości pracy.
- Osłona dzieży wykonana ze stali nierdzewnej.
- Czujnik temperatury PT-100 w dzieży.
- Dwa zegary do pomiaru czasu mieszania + tryb ręczny.
- Jeżeli zostanie przerwana praca maszyny, po wznowieniu urządzenie działa według wcześniej zadanego czasu mieszania.

- Innowacyjny kształt spodu dzieży zakończony stożkiem.

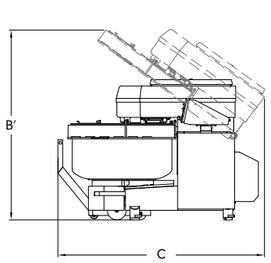
- Adapter do zestawu narzędzi.

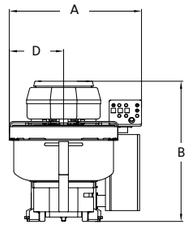


- Uchwyt do uruchomienia i zatrzymania maszyny.

- Zgarniacz do dzieży.

DANE TECHNICZNE CE





TYP MIESIARKI	SPI 220 AV	SPI 340 AV	SPI 400 AV
Waga ciasta (kg)*	36-120	60-200	75-250
Objętość dzieży (L)	220	340	400
Silnik narzędzia (kW)	17,5	17,5	17,5
Silnik napędu dzieży (kW)	1,1	1,1	1,1
Silnik systemu hydraulicznego (kW)	0,4	0,4	0,4
Wymiary (mm)			
A	1299	1324	1392
B	1475	1475	1475
B'	1992	2020	2029
C	1975	2004	2182
D	479	504	572
Waga (kg)	1395	1600	1750

DOZOWNIKI – MIESZACZE DO WODY

Holenderska firma Baktec jest producentem urządzeń związanych z dozowaniem, mieszaniem i schładzaniem wody. Tego typu urządzenia, przez wielu piekarzy niedoceniane, są szczególnie ważne w procesie produkcyjnym. Poniżej opisane zostały dwa najbardziej popularne modele.

B1 CERES II

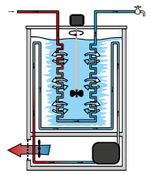
- Dwa przyłącza wody: ciepła, zimna.
- Zakres dozowania od 0,1 do 999,9 l.
- Dokładność ustawienia do 0,1 l.
- Zakres temperatur 1,0 - 80,0°C.
- Wydajność ok. 15 - 18 l/min.

UNIVERS B3

- Trzy przyłącza wody: ciepła, zimna i schłodzona.
- Zakres dozowania od 0,1 - 999,9 l.
- Dokładność ustawienia do 0,1 l.
- Zakres temperatur 2,0 - 80,0°C z dokładnością ustawienia do 0,1°C.
- Wydajność 25 l/min, przyłącza R1/2", R3/4".
- Automatyczna regulacja i kontrola temperatury oraz dopływu wody.
- Możliwość wprowadzenia 50 programów dozowania i mieszania wody.

SCHŁADZACZE DO WODY

Urządzenie do chłodzenia wody lodem, o dużej pojemności i niewielkich rozmiarach. Wydajność do 350 l/godz., możliwość zestawiania kilku schładzaczy szeregowo w celu zwiększenia wydajności.



BKL 200 ICE EF

- Temperatura schładzania 1,5 - 3°C przy wydajności do 150 l/godz.
- Regulacja temperatury ± 0,1°C.
- Przepustowość (zależy od ciśnienia wody) 12 - 20 l/min.
- Waga 71 kg.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej.
- Wymiary: 50 x 86 x 50 cm.
- Możliwość zestawiania kilku schładzaczy szeregowo w celu zwiększenia wydajności.

BKL ICE DUO

- Temperatura schładzania 0,5 - 2°C.
- Regulacja temperatury ± 0,1°C.
- Wydajność 100 - 350 l/godz.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej.
- Przeznaczony dla dużych zakładów produkcyjnych.
- Możliwość łączenia w serie schładzaczy.
- Wymiary: 100 x 53.5 x 94 cm.
- Waga: 95 kg.

MASZYNY CUKIERNICZE

Miksery planetarne Tekno-Stamap charakteryzują się nowoczesną konstrukcją, a ich bardzo solidne wykonanie gwarantuje długie i bezawaryjne użytkowanie. Modele o pojemności 10 l i 20 l dostępne są w wersji stołowej i podłogowej. W standardowym wykonaniu miksery dostarczane są z trzema narzędziami: rózga, paleta, hak oraz dzieżą ze stali nierdzewnej. Osłona bezpieczeństwa zabezpieczona jest wyłącznikiem krańcowym.

- Prosty w użyciu, centralny panel sterujący.
- Płynna regulacja prędkości pracy za pomocą falownika.
- Prędkość obrotowa narzędzi od 100 do 415 obr./min.
- Stalowa bądź plastikowa osłona bezpieczeństwa. Wraz z osłoną bezpieczeństwa stosuje się praktyczną rynienkę stalową do dodawania składników ciasta w trakcie miksowania. Zegar czasu pracy.
- Wyłącznik bezpieczeństwa.
- Automatyczne podnoszenie dzieży (w modelach 80 l, 100 l i 120 l).
- Dostępna szeroka gama akcesoriów.
- Certyfikat CE.

Miksery planetarne 10 i 20 litrów

Manualny panel sterujący

Wersja stołowa

Wersja podłogowa

Miksery planetarne 40 i 60 litrów

Cyfrowy panel sterujący

Wersja C-line

Wersja SP z cyfrowym panelem sterującym

MASZYNY CUKIERNICZE

Przemysłowe miksery planetarne

- Wersja SP z cyfrowym panelem sterującym.
- Dzieża na kółkach opuszczana do podłogi.

80, 100 i 120 litrów

Cyfrowy panel sterujący

Poziomowanie maszyny

160 i 200 litrów

Dotykowy panel sterujący

Wywrotnice do dzież 40 i 60 litrów

- Jest przeznaczona do kociołków o pojemności od 40 do 120 l.
- Wykonanie z ramy malowanej lub ze stali nierdzewnej.
- Maksymalna wysokość podnoszenia 2100 mm.

Rogalikarka

- Maszyna do produkcji rogalików.
- Dwa walce, wyładunek z przodu lub z tyłu maszyny.
- Cyfrowy panel sterujący.
- Zasilanie: 0,75 kW.

MASZYNY CUKIERNICZE

Wałkownice stołowe

Oferujemy szeroką gamę wałkownic do ciasta począwszy od prostych modeli stołowych, aż po pełne, programowane automaty.

- Stołowy model wałkownicy do ciasta. Dzięki zastosowaniu regulowanych wałków, zapewnia uzyskanie jednolitej grubości ciasta po wałkowaniu. W szczególności przydatna w małych piekarniach i cukierniach.
- Wyjmowane zgarniacze na wałkach.
- Dostępne różne wymiary szerokości i długości ramion.
- Certyfikat CE.
- Szeroka gama akcesoriów m.in.:
  - pedał do zmiany kierunku przesuwu taśmy,
  - regulacja prędkości taśmy za pomocą falownika,
  - posypywacz mąki.

Stopniowa regulacja położenia wałków dzięki pokrętłu z zapadkami. Wymiary ramienia: 500 x 750-1000 mm lub 600 x 1000-1400-1600 mm. Dwukierunkowa praca taśm. Różne prędkości pracy taśm. Po skończonej pracy, ramiona mogą być podnoszone do pionu. Stoi na kółkach, posiada osłonę bezpieczeństwa. Posypywacz mąki jest wykonany z plastiku. Wałkownica wyposażona jest w półki i dwa wałki do odbioru rozwałkowanego ciasta.

Wyjmowane zgarniacze

Ramiona podnoszone do góry

Panele PLC pozwalają wprowadzić 50 różnych programów wałkowania. Maszyna pracuje bardzo cicho, taśmy napędzane są za pomocą przekładni pasowych. Do zmiany prędkości zastosowano biegi. Przekładnie pasowe i skrzynia biegów umiejscowiona jest w górnej części maszyny. Wałki otwierają się od 0,1 do 60 mm. Obudowa wykonana z malowanej stali nierdzewnej. Stoi na kółkach. Wałkownica wyposażona jest w półki i dwa wałki do odbioru rozwałkowanego ciasta.

- Automatyczna wałkownica do ciasta.
- Panel sterujący PLC reguluje:
  - automatyczne ustawienie wałków,
  - prędkość pracy taśm,
  - kierunek pracy taśm,
  - uruchomienie i zatrzymanie pracy maszyny.
- Model Autosmart standardowo wyposażony jest w automatyczny posypywacz mąki, automatyczne zwijanie ciasta i ramę ze stali nierdzewnej

Wałkownice podłogowe

Wałkownice automatyczne

JACKOWSKI Sp. z o.o. Maszyny i piece piekarskie
ul. Poznańska 33 | 62-052 Chomęcice k. Poznania
tel.: 61 868 02 22 | tel.: 61 864 03 04 | fax: 61 864 04 18

www.m-jackowski.pl
email: biuro@m-jackowski.pl